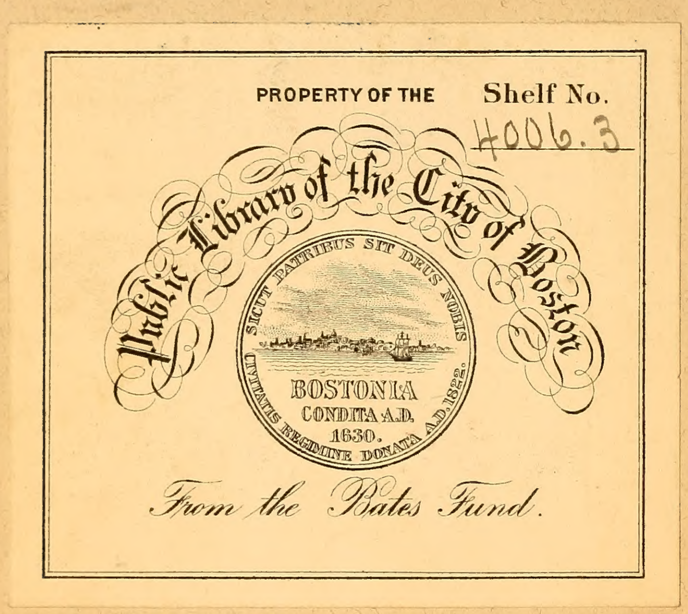
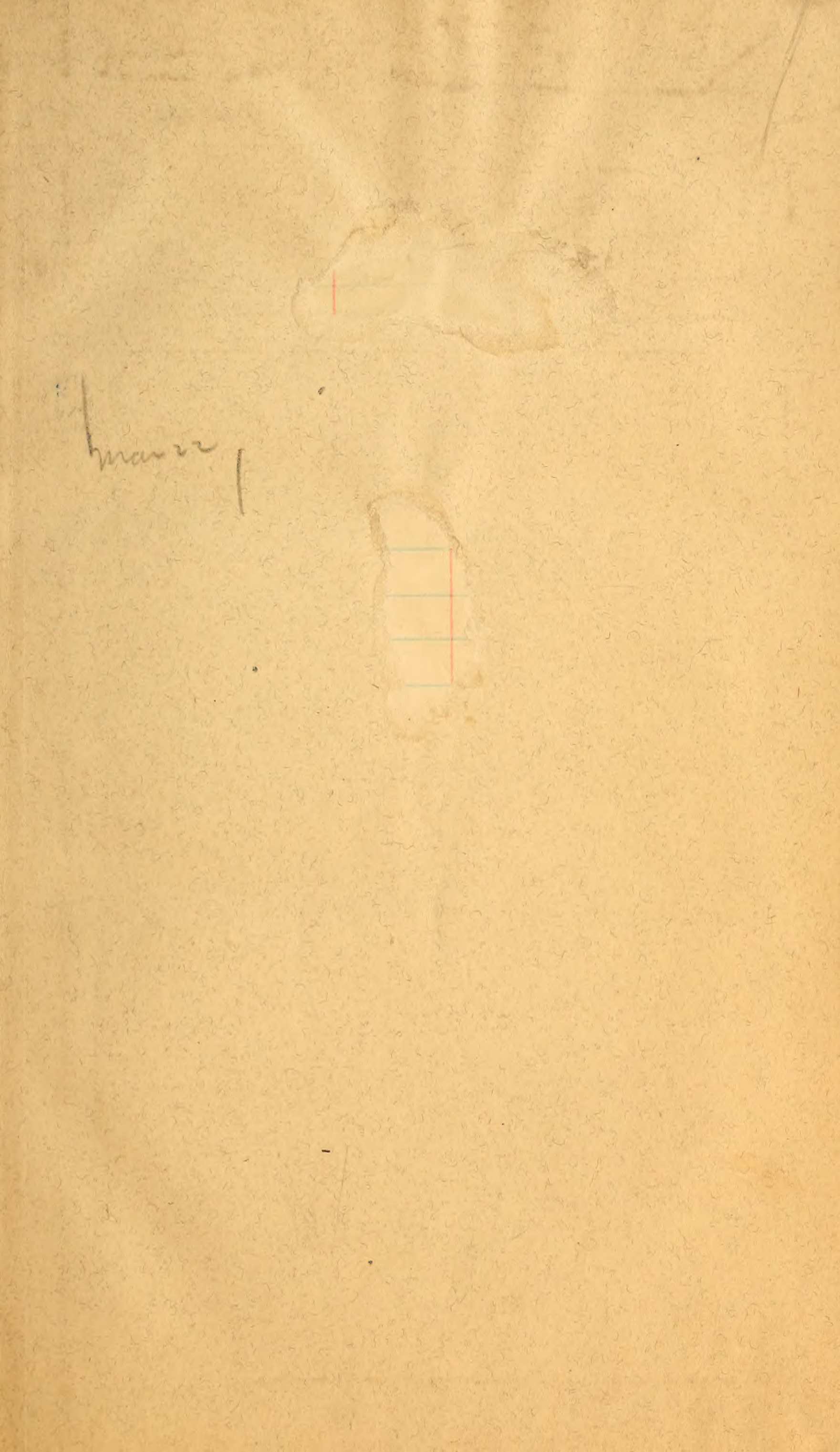



PROPERTY OF THE
Shelf No.
4006.3
Public Library of the City of Boston
SICUT PATRIBUS SIT DEUS NOBIS
BOSTONIA
CONDITA A.D. 1630.
CIVITATIS REGIMINE DONATA A.D. 1822.
From the Bates Fund.



LE CONSERVATEUR

OUVRAGES DE FEU A. CARÊME.

En vente, **L'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIXe SIÈCLE**, 1re partie, 2 vol. in-8° ornés de 12 planches : 16 fr. — 2e partie, 1 vol. in-8° orné de 12 planches. Prix : 10 fr. 50 c.

(*Sous presse :* Les tomes IV, V et dernier, contenant près de mille articles, les *entrées* (et les *petites*), les *entremets potagers* et autres, les *rôts* en *gras* et en *maigre*). Prix : 16 fr.

LE PATISSIER ROYAL PARISIEN, troisième édition, 1842. 2 vol. in-8° ornés de 40 planches. Prix : 16 fr.

LE PATISSIER PITTORESQUE, quatrième édition, 1842. 1 vol. grand in-8° orné de 126 planches. Prix : 10 fr. 50 c.

LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS, nouvelle édition (1842). 2 vol. in-8° ornés de 10 grandes planches Prix : 16 fr.

LE CUISINIER PARISIEN, troisième édition, 1842. 1 vol. in-8° orné de 25 planches. Prix : 9 fr.

POUR PARAÎTRE PROCHAINEMENT :

TRAITÉ DE L'OFFICE . . . . 1 vol. in-8°.

Les deux parties publiées de l'*Art de la cuisine française au* XIXe *siècle* contiennent plus de 250 potages gras, plus de 250 potages maigres et poissons, plus de 150 sauces maigres, plus de 150 ragoûts gras et maigres, plus de 50 garnitures, plus de 50 purées, plus de 25 essences, plus de 500 grosses pièces de poisson, et un nombre considérable de grosses pièces de boucherie, de volaille, de gibier, et autres de porc frais.

Imprimé aux presses mécaniques,
CHEZ PAUL RENOUARD,
rue Garancière, n. 5.

COLLECTION A. CARÊME.

LE CONSERVATEUR

CONTENANT :

1°

LE LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES,

PAR APPERT.

5e Édition, revue par MM. PRIEUR-APPERT et GANNAL.

2°

ANCIENS PROCÉDÉS DE CONSERVATION

Des Fruits, des Légumes et des Viandes;

Confitures, Fruits à l'eau-de-vie, Liqueurs, Ratafias, Sirops, Parfums.

Par F*, ancien secrétaire de CARÊME.**

CONSERVATION DES VIANDES PAR LE PROCÉDÉ DU A M. GANNAL.

3°

MONOGRAPHIE DES VINS,

par

MM. JOUBERT, BOUCHARD et Louis LECLERC.

A PARIS, CHEZ MM.

DENTU, libraire, Palais-Royal, galerie d'Orléans,

J. RENOUARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon. | MANSUT, libraire, 30, place St.-André-des-Arts.

TRESSE, libraire, 3, galerie de Chartres. | MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.

Et au dépôt principal, rue Thérèse, n. 11.

A LONDRES, CHEZ W. JEFFS, 15, BURLINGTON-A

1842.

INTRODUCTION.

L'art de conserver les légumes, les fruits et les viandes tient de si près à la satisfaction de nos premiers besoins, que les premiers essais dans ce genre de recherches remontent au berceau des sociétés.

L'art de traiter les plantes, leurs fruits, leurs racines, pour en extraire des alimens, des liqueurs, des sucs, des huiles, des parfums, etc., n'est pas moins ancien. Les auteurs grecs et latins dont nous avons les chefs-d'œuvre n'ont point dédaigné de consigner dans leurs livres les recettes les plus efficaces : Pline, dans son Histoire naturelle, enseigne une foule de procédés pour conserver les fruits et préparer les parfums.

Le progrès des sciences et les besoins toujours croissans avec la civilisation ont donné une importance si grande à cette branche de nos connaissances, unique dans le principe, que, de nos jours, elle est l'objet de vingt professions distinctes, toutes également utiles.

Notre intention n'est point de nous attacher exclusivement à développer les moyens de l'un de ces arts, nous ne prétendons pas non plus les faire connaître tous.

Dans le premier plan, le livre que nous offrons au public aurait une spécialité qui restreindrait son usage à un trop petit nombre de personnes; dans le second, il dépasserait les limites que nous désirons nous assigner, et il n'irait pas aux familles, aux ménages que nous voulons instruire à augmenter leur bien-être.

Ainsi, notre volonté étant de faire un livre qui s'adresse à tous, nous nous efforçons d'y réunir les connaissances indispensables aux maîtres d'hôtel des grandes maisons aussi bien qu'aux mères de famille qui disposent d'un revenu modeste.

La fin du printemps, l'été et l'automne nous rapportent chacun à leur tour des fleurs, des fruits, des tiges, des racines de plantes qu'une heureuse prévoyance peut conserver et utiliser pour accroître nos ressources et nos jouissances dans les saisons suivantes. Cette prévoyance peut s'étendre encore à la conservation du gibier, du poisson, de toutes les chairs enfin, ainsi que des produits des animaux. Nous présentons donc l'ensemble des moyens les plus simples et les plus efficaces pour aider cette prévoyance qui est un devoir important de la maîtresse de maison, et nous n'avons rien négligé pour lui offrir un ouvrage qui fût par excellence le livre de la conservation.

Entre les procédés anciens et *le procédé Appert* connu depuis une quarantaine d'années seulement, il y a une égale différence et pour les résultats et pour le principe qui préserve. En effet, dans les anciens procédés, l'eau de composition et l'humidité étant justement considérées comme la cause

principale de désorganisation des corps, on s'efforce de les soustraire à ces agens de destruction par des moyens variés qui tous altèrent plus ou moins profondément l'aspect, la consistance, le volume, le goût et les propriétés alimentaires des substances. Ces moyens consistent, *pour les végétaux,* à les dessécher, à les saler, à les mettre dans une enveloppe de sucre ou à les y combiner, à les plonger dans le vinaigre ou l'eau-de-vie ; pour les viandes, à les fumer en les desséchant et à les saler.

Dans *le procédé Appert* qui est le même pour les végétaux et pour les viandes, un seul agent, *le calorique*, *préserve indéfiniment* toutes les substances organisées, en conservant leur fraîcheur, leur saveur, leurs qualités alimentaires identiquement égales après plusieurs années à ce qu'elles étaient au moment de la conservation; c'est-à-dire que des petits pois, des fraises, des framboises, des perdreaux, etc., préparés et conservés par le procédé Appert, garderont après deux, trois, quatre ans et plus, toutes leurs qualités propres.

La supériorité de ce dernier moyen sur tous les autres est si réelle qu'il peut à bon droit être placé en tête des découvertes utiles de notre siècle.

Les anciens procédés de conservation se proposent, avons-nous dit, de soustraire aux substances une partie de leurs élémens liquides. Suivant les moyens employés pour arriver à ce résultat, les corps conservés se divisent en corps conservés sans intermède, et en corps conservés par l'intermédiaire d'autres corps.

Les premiers sont ceux qui contiennent peu d'eau combinée à des principes sucrés et aromatiques ; ceux auxquels à l'aide de la dessiccation on enlève l'eau qui devait en ame-

a.

ner la décomposition, ceux enfin qu'on soustrait à l'action de l'air atmosphérique.

Les seconds sont ceux auxquels on enlève l'humidité surabondante, à l'aide de sucre, de l'alcool, des acides, des sels, etc.

Parmi les corps conservés sans intermède, il en est qui, par la nature même et la dose de leurs élémens, peuvent arriver à une certaine durée sans aucune espèce de préparation. Telles sont les racines, les tiges, les écorces, les feuilles dont le tissu est compacte, résineux ou sucré. Les fruits des ombellifères, les amylacées, les amandes et les autres semences émulsives sont aussi dans ce cas. Il suffit de les tenir enfermés dans des boîtes en bois garnies de papier blanc, loin du contact de l'air et de l'humidité.

Les racines, les tiges, les feuilles, les fruits, etc., qui contiennent une certaine quantité d'eau, ne peuvent être conservés que privés de cet excès d'humidité. Pour cela, ils doivent être desséchés complétement.

On arrive facilement à ce résultat en coupant par tranches les corps trop volumineux, en les étendant ensuite sur des claies en couches minces, et les plaçant ou dans un séchoir (espèce de grenier aéré exposé au midi), ou mieux dans une étuve dont on élève progressivement la température, pour ne pas les exposer à une espèce de cuisson, lorsqu'ils sont encore très aqueux. On renouvelle souvent les couches et on laisse à l'étuve jusqu'à ce que la dessiccation soit complète.

Nous devons faire remarquer, comme règle générale, que plus la dessiccation sera prompte, plus la conservation sera assurée. Et nous ajouterons que, quel que soit le corps soumis à cette préparation, s'il est bien desséché, et qu'il soit enfermé

dans un vase en verre privé d'humidité et fermé très hermétiquement, il se conservera d'une manière indéfinie.

Quelques substances ont besoin, avant d'être desséchées, d'être soumises à une opération préalable dans le triple but de détruire les vers ou les œufs des vers qu'elles pourraient contenir, de diminuer la dureté de leur texture, et par conséquent de les rendre plus pénétrables à l'eau lorsqu'on veut leur redonner l'humidité que la dessiccation leur a fait perdre, de les priver enfin de quelques principes âcres ou acides qui en rendraient l'usage moins agréable.

Cette opération consiste, pour les légumes et certains fruits, à les plonger dans de l'eau bouillante, à les y laisser séjourner de deux à cinq minutes, suivant la plus ou moins grande facilité qu'ils auront à se laisser pénétrer, à les faire égoutter au sortir de l'eau, et à les étendre en couches minces sur des claies qu'on porte ensuite à l'étuve.

C'est ainsi qu'on prépare des petits pois, des pointes d'asperges, de jeunes haricots, appelés flageolets, des feuilles de chicorée, de laitue, etc., qu'on enferme ensuite dans des flacons préalablement séchés et bouchés avec le plus grand soin : M. Pelletier-Duclou, l'un des pharmaciens les plus distingués de Paris, a conservé de la sorte pendant plusieurs années des haricots verts qui se sont trouvés à l'ouverture des vases aussi agréables au goût que s'ils avaient été récoltés le jour même.

Lorsqu'on veut se servir de ces conserves, il suffit de les extraire du flacon dans lequel elles sont enfermées, de les mettre dans un vase approprié, et de verser par-dessus une certaine quantité d'eau à 60°. On laisse séjourner de dix à quinze heures, selon la plus ou moins grande facilité qu'aura la substance, en se laissant pénétrer par l'eau, à re-

prendre l'état de *fraîcheur* dans lequel elle était avant la dessiccation ; on la sort ensuite de cette eau, on la fait égoutter, et on agit pour la faire cuire comme avec la substance fraîche.

Il serait bien pour les petits pois et les légumes sucrés d'ajouter à l'eau tiède une petite quantité de sucre.

Les plantes médicinales doivent être desséchées sans opération préalable ; on pourrait, en les plongeant dans l'eau bouillante, les exposer à perdre une partie de leur principe extractif.

M. Duclou nous a montré des plantes ainsi desséchées qui, plongées ensuite dans l'eau pendant assez long-temps, sont redevenues tellement vertes et fraîches qu'on ne les distinguait pas de celles qui sortaient d'être cueillies.

Quant aux substances conservées à l'aide du sucre, du sel, de l'alcool, du vinaigre, etc., les procédés de préparation varient suivant la nature de la substance, le but qu'on se propose, et l'excipient qu'on emploie.

A l'aide du sucre, on conserve tout ou partie de certaines substances. C'est ainsi, par exemple, qu'on prépare de la compote de prunes, des prunes au candi, etc., qu'on fait des marmelades d'abricots, de la pâte d'abricots, des abricots candis ; on donne à ces diverses préparations le nom de confitures.

Les règles générales à suivre pour la préparation des différentes espèces de confitures consistent :

1° A choisir les fruits avant leur maturité, s'ils doivent être conservés entiers, et à les prendre bien mûrs si l'on se propose seulement d'en conserver le suc ou le parenchyme sucré.

2° A les *blanchir*, c'est-à-dire, à verser sur ces fruits entiers ou coupés par tranches, suivant leur volume et leur consi-

stance, de l'eau presque bouillante, qu'on laisse séjourner une heure ou deux, après lesquelles on met ces fruits à égoutter. Cette préparation a pour but de priver les fruits des acides tartriques ou maliques qui rendraient la confiture moins agréable.

3° A n'employer ni trop ni trop peu de sucre, afin d'éviter d'une part que les confitures ne cristallisent, et d'une autre qu'elles ne s'altèrent par la fermentation.

4° Enfin, à les faire cuire d'une manière convenable.

Nous allons donner pour exemple des gelées, la gelée de groseille et celle de pomme.

Gelée de groseilles. —Plusieurs procédés ont été conseillés pour la préparation de cette gelée, le meilleur moyen, selon nous, en ce qu'il donne un produit délicieux, d'une conservation facile, sans perte aucune, consiste à prendre des groseilles mûres, à en ôter les raffles, à les mettre sur un feu doux, dans une bassine d'argent ou de cuivre non étamé, à remuer modérément avec une écumoire jusqu'à ce que les grains soient écrasés, à verser alors le tout sur un tamis de crin placé au-dessus d'un vase, et à faciliter l'écoulement du suc par l'agitation, dans le tamis, à l'aide d'une écumoire.

Alors, on prend de ce suc et du sucre très blanc, parties égales, on met le tout sur le feu dans une bassine très propre, on écume et l'on fait promptement évaporer, jusqu'à ce qu'un peu de ce liquide, exposé à l'air froid, se prenne en gelée; on coule ensuite dans des pots.

Gelée de pommes.—Choisissez de belles reinettes bien saines, 4 kilogrammes, coupez-les en quatre, rejetez la peau et les pepins, et faites tomber les pommes dans une terrine

d'eau fraîche, faites-les cuire dans eau, 3 kilog., à laquelle vous aurez ajouté le suc de trois citrons; passez au travers d'un linge sans expression, ajoutez 3 kilog. de sucre, remettez sur le feu, portez à l'ébullition, écumez, et faites cuire en consistance de gelée, que vous aromatiserez à volonté.

On prépare ainsi la gelée de coings.

Fruits confits au sec. — Pour arriver à une bonne confection des fruits confits, il faut les prendre avant une maturité parfaite, les bien blanchir sans les faire cuire, les pénétrer de sucre en les faisant séjourner successivement dans du sirop de sucre première qualité, d'abord peu cuit et dont on augmente le degré de cuisson progressivement jusqu'à ce qu'on soit arrivé au soufflé; leur faire alors prendre un bouillon, les sortir du sirop et les mettre à égoutter à l'étuve.

On fait ainsi d'excellens abricots, en prenant ceux-ci avant que le noyau soit formé, en les essuyant dans un linge pour enlever le duvet qui les recouvre, les piquant avec une épingle et les plongeant au fur et à mesure dans l'eau fraîche.

Cette opération préliminaire achevée, on les blanchit, c'est-à-dire qu'on les tient dans de l'eau voisine de l'ébullition jusqu'à ce que la tête d'une épingle les pénètre avec facilité, ou qu'ils cèdent aux doigts qui les pressent.

Lorsqu'ils sont blanchis, on leur rend la couleur qu'ils ont perdue en ajoutant dans l'eau chaude une très petite quantité de sous-carbonate de potasse, recouvrant le vase dans lequel on les a placés et les laissant ainsi pendant vingt-quatre heures.

On fait bouillir alors du sirop clarifié peu cuit, on y plonge les abricots qu'on laisse sur le feu pendant trois minutes en-

viron, on les enlève pour les mettre en rang dans une terrine, on les couvre du sirop bouillant; le lendemain, on fait cuire le sucre un peu plus, on y plonge de même les abricots, et on agit comme la veille ; on leur donne ensuite, dans les deux jours qui suivent, cinq à six façons semblables, on les égoutte, et on les fait de nouveau prendre un bouillon dans du sirop cuit au soufflé. On les retire et les place sur des claies qu'on porte à l'étuve; quand ils sont secs, on les serre dans des flacons bien bouchés et privés d'humidité.

Pour avoir des fruits conservés à l'eau-de-vie. — On agit comme pour ceux qu'on veut avoir confits, avec cette différence, qu'au lieu de les porter à l'étuve lorsqu'ils ont subi toutes les phases de l'opération ci-dessus; on les range alors dans des flacons à large ouverture, et on verse par dessus un mélange de sirop de sucre une partie, et d'eau-de-vie à 22 degrés deux parties, jusqu'à ce que tous les fruits soient parfaitement recouverts.

La seule précaution à prendre pour les diverses espèces de fruits qu'on veut conserver ainsi, consiste à ne les toucher qu'avec beaucoup de soin et à diminuer ou augmenter le nombre des légères ébullitions dans le sirop, suivant la dureté plus ou moins grande des fruits.

La conservation par l'huile, le sel ou le vinaigre, qui ne convient qu'à un petit nombre de légumes, ne nous offre rien de particulier à signaler ici. Les viandes auxquelles ces derniers agens sont appliqués n'en obtiennent qu'une conservation momentanée.

Les recherches de M. Gannal sur la conservation des viandes crues et en grand volume, et les résultats qu'il a obtenus seront consignés ici. Les dernières expériences faites à Nantes, à Brest et dans d'autres ports de mer, nous permettent

d'espérer que les travaux de ce chimiste si justement célèbre mettront le gouvernement à même d'améliorer grandement le régime alimentaire des équipages, en même temps qu'ils fourniront aux particuliers le moyen de renoncer aux salaisons toujours plus ou moins insalubres.

Le procédé Appert est l'application d'un principe aussi simple que fécond à toutes les substances végétales et animales. Ce principe, à-peu-près inconnu ou du moins très imparfaitement apprécié avant M. Appert, établit que *lorsqu'une substance animale ou végétale est renfermée dans un vase hermétiquement clos et soumise à une température de plus de* 100°, *elle décompose l'air atmosphérique contenu dans le vase, absorbe l'oxigène et devient par cette absorption complétement et indéfiniment imputrescible.*

Il est à tel point général qu'il permet de transporter dans la cave tout ce que produit le jardin. « Après plusieurs an-« nées, dit M. Appert, vous trouverez les végétaux conservés, « aussi bons, aussi salubres que lorsqu'ils viennent d'être « cueillis. Il s'applique non-seulement aux substances végé-« tales, mais encore à toutes les substances animales, c'est-« à-dire aux viandes de boucherie, aux bouillons, aux con-« sommés, à la volaille, au gibier, aux poissons, au lait, au « petit-lait, aux œufs, etc. » Ce même procédé conserve les plantes médicinales et leurs sucs dans leur fraîcheur et leurs qualités primitives. Ses bienfaits se font surtout sentir dans le régime alimentaire des marins dont les légumes secs et les salaisons étaient jusqu'ici la base.

Les premiers essais publics de M. Appert datent de 1804; c'est à Brest qu'ils furent faits par ordre du gouvernement. En 1810, sous le ministère du comte Montalivet, le gouvernement lui accorda 12,000 fr. à titre d'encouragement, et, en

1816, 1822, 1827, la Société d'encouragement pour l'industrie nationale lui donna des prix et des médailles d'or. Aujourd'hui, les conserves alimentaires de ce savant économiste sont généralement connues et appréciées, et sont devenues de première nécessité à bord des navires marchands pour la nourriture des passagers. M. Appert a, d'ailleurs, mis le public dans la confidence de tous les fruits de sa longue expérience. Cependant, il faut le répéter comme il le faisait lui-même, l'adresse, le savoir et des soins assidus de manipulation entrent pour beaucoup dans la réussite parfaite de la conservation des substances alimentaires. Aussi, lorsqu'il remettait à son neveu la direction de son établissement de Paris, avait-il surtout en vue d'assurer l'avenir de sa découverte. Les constans efforts de M. Prieur-Appert l'ont maintenue au premier rang des arts utiles, et, sur plusieurs points, l'ont notablement perfectionnée. Ce dernier a bien voulu nous faire part de ses vues personnelles sur les choses de pratique qu'il nous importait de connaître. L'*excellent livre de tous les ménages*, que nous reproduisons et complétons, en recevra des augmentations utiles.

C'est au milieu même de la préparation, au sein de l'établissement que nous avons enregistré les faits nouveaux. Là, le commerce offre au consommateur, *en viande :* le bœuf, le veau, le mouton, les perdrix, la volaille, etc. — *En poisson :* le saumon, la carpe, le maquereau, et surtout les sardines à l'huile, que l'on tire de Nantes et de La Rochelle. — *En coquillages :* les homards et les écrevisses. — *En légumes :* les petits pois, dont un plat, acheté autrefois à des prix exorbitans, ne devait être servi le Vendredi-Saint que sur la table du Roi, et que l'on peut aujourd'hui, pour *cinq francs*, se procurer en toute saison et en quantité suffisante pour

douze personnes. La consommation en est telle depuïs quelques années, que les petits pois seuls entrent au moins pour moitié dans le commerce des conserves, et que les laboratoires de Nantes, du Mans, de Moulins et de Paris ont peine à satisfaire à toutes les demandes. — Les asperges, les truffes en boîtes et en bouteilles, dont le commerce est considérable; les artichauts, les haricots verts et bancs, les jeunes carottes, la chicorée blanche, etc. — *Et en fruits :* les pêches, les abricots, les prunes, les poires, les pommes, les groseilles, les cerises, les fraises et framboises, les amandes en coque verte, les noix vertes pour cerneaux, etc., sans altération de goût ni d'odeur.

M. Prieur-Appert peut, on le voit, nous fournir à Paris un dîner complet et recherché, qui sera mangé à Constantinople, à Saint-Pétersbourg, à Pondichéry, aussi bon, aussi frais que s'il venait d'être préparé.

A l'exemple du grand établissement qu'il dirige, d'autres établissemens se sont formés à Nantes, au Mans et à Bordeaux, depuis quelques années.

A Londres, il y a des établissemens d'après le système Appert qui fournissent toute la marine royale et marchande; et l'amirauté anglaise fait des envois considérables aux Indes-Occidentales, où elle trouve qu'il est moins dispendieux d'approvisionner les hôpitaux avec des viandes venues d'Angleterre, que d'en acheter sur les lieux. En 1814 et 1815, un grand approvisionnement de conserves fut expédié à la flotte de l'amiral Cochrane, sur les côtes de l'Amérique. Le capitaine russe Kotzebue, qui s'en est servi dans son voyage autour du monde, en fait le plus grand éloge.

En France, cette méthode est loin d'avoir reçu le même encouragement du gouvernement, qui ne fait mettre à bord

de ses vaisseaux que tout juste ce qu'il faut pour les malades présumés, comme si la conservation de la santé des équipages ne devait pas être de première nécessité. Nos marins continuent d'être nourris de viande salée, ce qui occasionne à bord des navires de fréquentes maladies, et entre autres le fatal scorbut. Cependant si les fournitures se faisaient par soumission, d'après la méthode d'Appert, la nourriture des équipages n'en serait pas plus dispendieuse; on pourrait même dire qu'elle serait plus économique; du moins, il n'y aurait point de perte; car le capitaine anglais Ross dit, dans la relation de son voyage aux régions arctiques, qu'il a trouvé sur les bords du détroit du Prince-Régent des piles de caisses de conserves alimentaires de Donkin, d'après la méthode d'Appert, qu'avait déposées le capitaine Parno, en 1825, après le naufrage de son vaisseau *la Furie;* et que, quoiqu'elles fussent là depuis quatre ans, exposées aux injures de l'air, tous les objets préparés étaient aussi frais encore qu'au premier jour : par cette heureuse rencontre, son vaisseau se trouva ravitaillé.

Il y a, dans les magasins de M. Prieur-Appert, des boîtes de 20 kilogr. de bœuf qui ont vingt ans et plus. Ce sont les plus grandes et les plus anciennes qui existent aujourd'hui.

Tous les capitaines de la marine française, et en particulier le savant capitaine Freycinet, font des vœux depuis de longues années pour que, dans l'intérêt de la marine et de la France, les préparations soient adoptées en grand et exclusivement sur les vaisseaux de l'Etat, pour remplacer les salaisons parfois si dégoûtantes, et toujours si nuisibles à la santé.

Les conserves de la maison Appert sont les seules en boîte de fer allant au feu. Les comestibles de cette méthode sont

disposés de manière à pouvoir être aussi facilement emportés en voiture qu'à bord des navires. Toutes les viandes se vendent au demi-kilog., les légumes et les fruits à la boîte et à la demi-boîte. — Les prix varient suivant les espèces. La mauvaise qualité se reconnaît facilement : si la boîte est bombée dessus et dessous et présente de la résistance à la pression, ce qu'elle contient n'est pas bon, surtout s'il y a quelque temps que l'avarie existe.

Les comestibles les plus recherchés pour la marine sont le bœuf, le veau, le mouton, le gibier, la volaille, tous les légumes et tous les fruits, surtout les cerises, les groseilles ; avec le suc de groseilles on peut faire de la gelée aux Grandes-Indes comme à Paris. Pour l'intérieur, les légumes, les fruits, quelques poissons, les coquillages ; les petites boîtes de gelée de viande et volaille pour faire du bouillon à la minute, jouissent d'une grande faveur, et sont d'un débit considérable.

En vue du bien-être général, nous désirons vivement que les capitalistes fixent enfin leur attention sur l'exploitation des procédés Appert, l'une des branches d'industrie qui promet le plus sûrement de doubler leurs capitaux en peu de temps ; nous désirons aussi que tous les ménages possèdent des moyens si simples d'approvisionnemens.

C'est dans ce double but que nous donnons ici la cinquième édition du *Livre de tous les Ménages*, avec les perfectionnemens connus ; nous le plaçons même en tête de notre travail général, parce qu'il nous a paru naturel de débuter dans cette longue énumération par les moyens qui laissent aux viandes et aux substances végétales le plus grand nombre de leurs qualités propres. La première partie du *livre*

des conserves est donc le *Livre de tous les Ménages,* revu, corrigé et perfectionné.

La seconde partie, divisée en deux sections, comprend tout ce que nous savions sur la conservation, avant l'application des procédés Appert.

La première section de cette seconde partie est consacrée à la conservation momentanée des fruits et des légumes dans les fruitiers et dans les caves ; à la conservation de tous les végétaux utiles par la dessiccation ; à la conservation des fruits par le sucre, ce qui comprend les confitures sèches telles que fruits confits, fruits candis, pâtes conserves ; les confitures liquides, telles que gelées, marmelade, compotes ; à la conservation des fruits, des fleurs et des légumes par le vinaigre, par le sel et le vinaigre, par l'eau-de-vie, etc.

Une étude complète des différens procédés de conservation appliqués aux viandes et à tous les produits animaux destinés à la nourriture de l'homme termine cette première section. C'est là que viendront naturellement prendre place les recherches importantes faites par M. Gannal sur la conservation des viandes.

La seconde section, poursuit l'application des végétaux aux besoins de la vie, et enseigne l'art de fabriquer les liqueurs, les sirops et les parfums.

Une monographie des vins renfermant, tout ce qu'il importe au consommateur de connaître pour leur traitement et leur emploi dans les repas, forme une troisième et dernière partie d'un utilité bien réelle.

Nous avons ainsi accompli notre tâche, et désormais un seul ouvrage offre à toutes les familles un ensemble de connaissances utiles disséminées, avant nous, dans un

grand nombre de volumes. Ainsi se trouve réalisé le vœu tant de fois exprimé par Carême, de voir réunir à ses ouvrages sur l'art alimentaire, dans tout ce qu'il a de plus pratique, les moyens de conservation et particulièrement les recettes si ingénieuses de M. Appert qu'il n'a cessé, pendant vingt-cinq ans, de signaler aux praticiens éclairés.

FIN DE L'INTRODUCTION.

LE
LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES,

OU

L'ART DE CONSERVER

LES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES.

Par APPERT.

CINQUIÈME ÉDITION,

REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE,

PAR

MM. PRIEUR-APPERT ET GANNAL.

LE

LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES.

Avant d'entrer dans les détails d'exécution du procédé *Appert*, disons qu'il consiste principalement :

1° A renfermer dans des bouteilles ou bocaux, et dans des boîtes de fer-blanc ou de fer battu les substances que l'on veut conserver ;

2° A boucher ou à souder ces vases avec la plus grande précision ; car c'est surtout de cette opération que dépend le succès ;

3° A soumettre les substances ainsi renfermées à l'action de l'eau bouillante d'un *bain-marie* pendant plus ou moins de temps, selon leur nature, et de la manière indiquée plus loin pour chaque espèce de comestibles ;

4° A retirer les bouteilles et boîtes du bain-marie au temps prescrit.

1.

CHAPITRE Ier.

Description des ateliers et appareils établis par M. Appert, pour l'exploitation en grand de son procédé. (1)

La première pièce au rez-de-chaussée de 17 à 18 mètres (55 pieds) de long sur 9 mètres (28 pieds) de large, est divisée sur sa longueur en six parties :

La première est destinée aux expéditions, emballages, etc.

La seconde forme le magasin des préparations confectionnées et destinées à la vente.

La troisième, plus spacieuse que les précédentes, est celle où les viandes de boucherie, la volaille et le gibier sont détaillés et disposés pour la cuisson.

La quatrième, exposée au nord, renferme le garde-manger et l'office, séparés l'un de l'autre par une cloison.

La cinquième, à côté et à la même exposition, est garnie dans son pourtour de tringles ou de supports auxquels se peuvent accrocher à-la-fois jusqu'à trois ou quatre bœufs. Dans cette pièce sont placés les objets ci-après, destinés au bouchage, savoir :

1° Un dévidoir pour le fil de fer servant à ficeler les bouteilles et autres vases. Pl. 1, *fig.* 1.

(1) Pour les ménages, il est inutile d'établir de pareils ateliers ; il suffit pour opérer d'avoir les vases et autres ustensiles qui se trouvent partout où l'on s'occupe de provisions d'hiver.

2° Un petit tour pour tordre le fil de fer, lorsqu'il est dévidé et coupé de longueur. Pl. 1, *fig.* 2.

3° Deux mâchoires à levier pour mâcher les petits et les gros bouchons. Pl. 1, *fig.* 3 et 4.

4° Un tabouret monté sur cinq pieds, pour ficeler. Pl. 1, *fig.* 5.

5° Un casse-bouteilles ou billot *a* monté sur trois pieds, garni d'une forte palette *b* pour boucher Pl. 1, *fig.* 6. La *fig.* 7 représente la surface. (1)

6° Pinces-cisailles pour tordre et couper le fil de fer sur le bouchon. Pl. 1, *fig.* 8. — Avec cet instrument de nouvelle invention on a l'avantage de pouvoir tordre le fil de fer et le couper, sans être obligé d'employer successivement la pince et la cisaille.

7° Cisaille, Pl. 1, *fig.* 9, servant à couper le fil de fer en deux parties égales, lorsqu'il est sur le dévidoir, *fig.* 2.

8° Crochet et tire-bouchon réunis; le crochet est destiné à couper au-dessous de la bague le fil de fer qui ficèle les bouteilles et bocaux. On se sert du tire-bouchon pour les gros bouchons. P. 1, *fig.* 10.

9° Une quantité suffisante de sacs de treillis pour envelopper les bouteilles et autres vases.

10° Deux tabourets couverts en cuir, rembourrés de foin, pour tasser ceux d'entre les objets renfermés dans les vases, qui ont besoin de l'être. Pl. 1, *fig.* 8.

(1) Mon instrument, figuré et décrit à la fin de ce volume, remplace avec avantage le casse-bouteilles et la palette.

PRIEUR APPERT.

11° Une presse pour les sucs de plantes, de fruits, d'herbes et le moût de raisin, avec des terrines, vases, tamis, et tout ce qui est nécessaire (1).

La sixième et dernière partie est la cuisine, Pl. 2, *fig.* 1 : elle est garnie de toute sa batterie, et de sept fourneaux économiques *a*, *a*, *a*, *a*, *a*, *a*, *a* pour l'apprêt des sauces, sautés, etc.; d'une paillasse *b* pour les grillades, et de deux coquilles *c*, *c*, et d'un tourne-broche *d* propre à rôtir à-la-fois 50 ou 60 livres de boucherie.

Sous le vestibule en sortant est un grand fléau garni de ses poids.

A la suite de ce vestibule est l'atelier de ferblanterie où se confectionnent les boîtes; il est divisé en deux pièces de chacune 5 mètres (environ 15 pieds) de long sur 9 mètres (28 pieds) de large. Vingt-cinq à trente ouvriers y peuvent travailler commodément.

Plus loin sur le même plan et en retour d'équerre à droite, une très grande pièce de 48 mèt. (150 pieds) de long sur 9 à 10 mètres de large, divisée en six parties :

Les deux premières en entrant par la cour, d'ensemble 19 mèt. 40 cent. (60 pieds) de long, forment le laboratoire où s'opèrent la cuisson des substances et l'application du calorique par le *bain-marie*, ou

(1) Excepté les mâchoires à levier, les tabourets pour tasser et les sacs pour envelopper les bouteilles et la pince-cisaille, le surplus des appareils ci-dessus cités sont connus depuis long-temps, particulièrement en Champagne, où on a l'habitude de boucher parfaitement.

par la *vapeur* lorsqu'il s'agit de clarification ou de réduction.

Dans ces deux pièces sont construits, en briques de Bourgogne, treize fourneaux économiques, Pl. 2, *fig*. 2, élevés de 1 mètre 30 centim. (4 pieds) sur 1 mètre 30 centim. de large, y compris la saillie, à la base, de 22 cent. (8 pouces) de largeur sur 19 cent. (7 pouces) de hauteur, sur lesquels sont montés autant d'appareils, consistant :

1° En une grande chaudière à vapeur, Pl. 3, *fig*. 1, de 1 mètre 30 centim. de diamètre sur 65 centim. de profondeur, garnie d'un robinet et fermée d'un fort couvercle *a*, percée de quatre ouvertures de 43 cent. (16 pouces) de diamètre, dans chacune desquelles est montée une poêle *b* de même dimension sur 135 millim. (5 pouc.) de profondeur, armée d'un robinet et destinée à recueillir les réductions.

Au milieu de ces quatre poêles existe un chapiteau conique *c* de 19 centim. (7 pouces) de diamètre à sa base, soudé sur une ouverture de même dimension pratiquée dans le couvercle de la chaudière au-dessus duquel il s'élève de 27 cent. (10 pouces). Ce chapiteau présente à son sommet trois ouvertures *d* : les deux premières reçoivent chacune un conducteur de chaleur *f* de 34 millim. (15 lignes) environ de diamètre ; l'un desdits est garni, près du chapiteau, d'un robinet à deux eaux *g*. La troisième ouverture sert à l'introduction dans la chaudière de l'eau nécessaire à l'entretien de la vapeur, et est fermée par un bouchon.

Le premier de ces conducteurs *f* qui porte 22 mè-

tres 74 centim. (70 pieds) de long, chauffe une étuve placée à l'entresol près de l'appareil. Après avoir fait le tour de cette étuve, il revient en contre-bas rendre dans un vase *h* posé près de la chaudière, l'eau et l'excédant de la vapeur.

Comme ce conducteur, en sortant du chapiteau de la chaudière, décrit dans sa longueur une ligne ascendante et descendante, une partie de l'eau condensée rentre dans ladite chaudière, et l'autre va se perdre dans le réservoir *h* dont il vient d'être parlé.

Lorsque le robinet de ce premier conducteur est fermé, le second, qui parcourt un espace de près de 16 mètres 24 centim., porte le calorique, au moyen d'un double robinet à trois eaux *i*, dans deux cônes en bois *e*, *e* cerclés et garnis en cuivre.

Le diamètre de ces cônes est de 81 cent. (2 pieds 6 pouces) à leur base, et de 51 centim. (19 pouces) à leur orifice; leur hauteur est de 65 cent. (2 pieds); ils sont armés chacun, vers le bas, d'un robinet *k* pour l'écoulement de l'eau produite par la vapeur condensée, et vers le haut, d'une petite soupape de sûreté *l*.

Chacun de ces cônes est surmonté d'un dépuratoire *m* de la forme d'un cône renversé, portant 379 millim. (14 pouces) de haut sur 73 centim. de diamètre par le haut, et 515 millim. (19 pouces) par le bas. Ces dépuratoires sont également armés de leurs robinets *o*. Leur usage est la cuisson de toutes les substances, la clarification de la gélatine et la préparation des gelées de viandes.

2° En trois fourneaux montés de trois autoclaves *a*, *a*, *a*, de la contenance de 300 à 400 litres, garnis de leurs couvercles et soupapes de sûreté. Pl. 2, *fig*. 2.

3° Sept fourneaux portant autant de grandes chaudières *b*, *b*, *b*, *b*, *b*, *b*, *b* de 300 à 400 litres, garnies de couvercles et de forts robinets (1). Pl. 2, *fig*. 2.

4° Deux autres fourneaux *c*, *c* de 43 centim.

(1) Si dans les grandes opérations il est nécessaire d'avoir de vastes chaudières armées de forts robinets, c'est qu'il serait trop long de laisser refroidir un tel volume d'eau, restant toujours sur un fourneau échauffé, et que d'un autre côté la chaleur, appliquée trop long-temps aux substances, leur ferait beaucoup de tort. On pourra donc se servir, sans inconvénient, dans les petites opérations et dans les ménages, du premier chaudron ou vase de terre pour les bains-marie, pourvu que les bouteilles puissent baigner jusqu'à la cordeline (ou bague); on peut même, à défaut d'un vase assez haut, coucher les bouteilles dans le bain-marie, avec la précaution de les y bien emballer, pour éviter la casse. On peut aussi, lorsque la hauteur de la bouteille excédera celle du vase, le couvrir d'un autre vase, que l'on renversera dessus en forme de cloche. Plusieurs opérations de cette manière m'ont très bien réussi. Les bouchons se fatiguent un peu plus à l'extérieur; mais lorsque les bouteilles sont bien bouchées, il n'y a rien à craindre. Par exemple, il ne conviendrait pas de coucher ainsi les vases bouchés de bouchons de plusieurs pièces, parce que ces sortes de bouchons sont plus tourmentés par l'action du feu, et quelque bien bouché que pourrait être le vase, il serait imprudent de l'exposer.

Les petits bains-marie sont d'autant plus commodes qu'ils se placent partout et se déplacent à volonté; ils refroidissent promptement, et lorsqu'on y peut tenir la main, on en retire les bouteilles : l'opération est ainsi terminée.

Les vases de verre présenteront toujours plus de facilité; et si les boîtes de fer-blanc, ou mieux encore celles de fer battu, conviennent davantage aux grandes opérations, il n'en est pas de même dans les ménages particuliers, à cause de la difficulté que l'on éprouve pour la fermeture des boîtes. APPERT.

(16 pouces) de diamètre, surmontés, l'un d'un dépuratoire *d*, et l'autre d'un petit autoclave d^2 de la contenance de 60 litres, destiné aux petites opérations. Pl. 2, *fig*. 2.

La troisième pièce, après les deux laboratoires que l'on vient de décrire, est garnie de 500 à 600 moules en fer-blanc, destinés à couler la gélatine en tablettes (1).

La quatrième pièce ensuite est celle où s'opère l'évaporation par le moyen d'un appareil, dit : *Evaporateur à surfaces, pour la concentration de la gélatine et autres liquides*, Pl. 4, *fig*. 1, inventé par M. Ch. Derosne, et dont voici la description :

A. Réservoir alimentaire supérieur, contenant la dissolution gélatineuse.

B. Régulateur de la quantité qui doit couler dans un temps donné.

C^1, C^2, C^3. Chaudières de circulation dans lesquelles la dissolution gélatineuse coule continuelle-

(1) Toute la partie des ateliers décrite par *Appert* pour la préparation de la gélatine destinée aux usages alimentaires est désormais sans intérêt. Mes expériences sur cette substance, les résultats publiés par l'Académie des Sciences prouvent qu'elle n'est nullement alimentaire. — On comprendra et l'on approuvera, nous n'en doutons pas, les motifs qui nous ont déterminé à conserver intacte la description donnée par *Appert*; il sera d'ailleurs facile aux personnes qui voudront construire des ateliers pour l'exploitation en grand, à l'imitation des siens, de supprimer tout ce qui est relatif à la préparation de la gélatine. Ils pourront encore réduire les appareils, sans les détruire, de manière à préparer la quantité de gélatine employée dans la confection de certains plats d'entremets. GANNAL.

ment en s'évaporant. Ces chaudières sont placées sur trois étages les unes au-dessus des autres.

Le réservoir alimentaire A est muni d'un robinet *d* auquel est adaptée une boule flottante *b*, qui, par son élévation ou son abaissement, permet un écoulement plus ou moins considérable du liquide.

En sortant du robinet *d* le liquide tombe dans le régulateur B qu'il remplit plus ou moins, suivant le jeu qu'on veut donner à la boule flottante *b*, et il en sort par les petits robinets *f* et les tuyaux *g* pour se rendre sur chaque division inférieure de la chaudière à surface. — Ce liquide parcourt les sinuosités établies par les bandes *h*, *h*, *h*, *h* fixés sur les fonds des chaudières, et tombe par le tuyau *g* sur la deuxième chaudière dont il parcourt également les divisions pour de là se rendre par un tuyau semblable *g* sur la troisième chaudière dont il suit aussi les sinuosités. Arrivée à la dernière division de cette chaudière, la solution gélatineuse tombe dans un récipient par le tuyau *k*.

On voit, Pl. 4, *fig.* 1, deux systèmes d'appareils d'évaporation accolés l'un à l'autre.

Un seul réservoir alimentaire et un seul régulateur servent pour les deux systèmes.

Les fourneaux sont disposés de manière que le feu, après avoir frappé le fond de la première chaudière se rend sous la deuxième, puis sous la troisième, et enfin sous le réservoir alimentaire, toujours en abandonnant du calorique sous ces chaudières, de sorte que, lorsque l'air comburé arrive dans la cheminée,

il est dépouillé de la plus grande partie du calorique qu'il contenait originairement.

Cet ingénieux appareil d'évaporation dû à l'obligeance de M. Ch. Derosne, si connu par les services importans qu'il a rendus à l'industrie, a mis à même d'évaporer des quantités très considérables de solutions de gélatine. On a obtenu, par jour, 200 à 250 kilogrammes de gélatine, rapprochés au degré convenable, pour être coulés en tablette.

La cinquième pièce, séparée de la précédente par une simple cloison, est garnie de rayons et sert au dépôt des matières préparées pour les diverses opérations.

La sixième pièce, de 19 mètres 50 centim. de long sur 9 mètres 10 centim. de large et 5 mètres 5 centim. de haut, forme le grand magasin, et renferme le bois et les piles d'os de *Canards* (1), ou têtes de bœufs décharnées, dont on extrait la gélatine.

Au dessus de ce magasin est un grand séchoir de 32 mètres 48 centim. de long sur 8 mètres 77 centim. de large et 4 mètres 22 centim. de hauteur, garni de corps de rayons supportant plus de 400 châssis en canevas, sur lesquels s'étendent les tablettes de gélatine, avant d'être placées dans la grande étuve. Cette pièce sert aussi à emmagasiner la gélatine confectionnée et renfermée dans de grands coffres. Les bouteilles, les bocaux et les bandes de liége employé à faire les bouchons de plusieurs morceaux sont aussi déposés dans ce séchoir.

(1) Le mot *Canard* est le seul employé dans les abattoirs.

La grande étuve, placée vers le milieu de la pièce que l'on vient de décrire, est garnie dans son pourtour et sur toute sa hauteur de corps de rayons destinés au même usage que les précédens. Elle peut être chauffée jusqu'à 35 degrés et plus par le tuyau de cheminée de l'appareil évaporateur dont on a parlé plus haut. Lorsque cet appareil n'est point en activité, on a recours aux poêles ordinaires.

Sur la cour et en face des précédens ateliers, est encore un laboratoire divisé en trois parties.

Dans la première sont construits trois fourneaux, montés chacun d'une chaudière avec couvercle et robinet, l'une de 87 centim. (2 pieds 8 pouces) de diamètre sur 37 centim. (14 pouces) de profondeur, une autre de 43 centim. (16 pouces) de diamètre sur pareillement 37 centim. (14 pouces) de profondeur. Un de ces fourneaux contient la chaudière destinée à rapprocher le lait. On trouvera la description de cet appareil à l'article *Lait*.

C'est dans cette pièce que se font cuire les *Canards* ou têtes de bœufs, pour être ensuite décharnés dans les deux pièces suivantes.

En dehors est pratiqué un spacieux réservoir en pierre recevant par un conduit l'eau d'une pompe distante de près de 16 mètres 24 centim. et auprès de laquelle est établi un second réservoir aussi en pierre recevant l'eau d'un autre réservoir garni en plomb et situé au-dessus de la pompe. Ce dernier réservoir en alimente un quatrième qui, par un conduit, amène l'eau dans une pièce dite le *Lavoir*, où sont de

grands baquets destinés à dégorger et laver les têtes de bœufs au sortir de l'abattoir.

CHAPITRE II.

Des bouteilles et bocaux de verre. — Des bouchons. — Du bouchage. — Du ficelage des bouteilles. — Du lut pour les bouteilles et bocaux. — Des vases de grès.

Les bouteilles ordinaires ayant généralement des embouchures trop étroites, étant d'ailleurs trop faibles pour résister sous la palette et à l'action du feu, M. Appert imagina d'en faire fabriquer dont les embouchures fussent plus grandes et avec étranglement, c'est-à-dire avec un petit filet saillant dans l'intérieur de l'embouchure au dessous de la cordeline ou bague. Le bouchon introduit de force, sur le casse-bouteilles, à l'aide de la palette, et jusqu'aux trois quarts de la longueur, est ainsi étranglé par le milieu. De cette manière, la bouteille, parfaitement bouchée à l'intérieur et à l'extérieur, oppose un plus grand obstacle à la dilatation qu'opère l'application du calorique.

Ce procédé répondait à-peu-près à l'intention de l'inventeur, et il le pratiqua long-temps. Pourtant, la difficulté que cette forme de bouteille présentait au bouchage, et plus encore celle de s'en procurer de parfaitement semblables aux modèles, laissait beaucoup à désirer. Un hasard heureux conduisit à l'abandonner : On reçut un jour, en l'absence de M. Appert, un mille de bouteilles, qui, au lieu de porter le

filet saillant à l'intérieur, avaient l'embouchure semblable à celle des bouteilles du vin de Champagne. La verrerie ayant refusé de les reprendre, elles furent relégués dans un coin du magasin où elles furent long-temps oubliées. Puis il arriva que dans un moment de presse, il fallut y recourir. M. Appert reconnut alors que leur forme les rendait beaucoup plus faciles à boucher, et que, sous tous les rapports, elles étaient préférables aux autres.

Les bouteilles et bocaux doivent être de matière liante; les premières du poids de 750 à 780 grammes (25 à 26 onces) pour un litre de capacité. Il faut autant que possible que l'épaisseur du verre soit la même sur tous les points des bouteilles, pour qu'elles ne cassent pas lorsqu'elles sont exposées à la température du bain-marie : la forme de Champagne est la meilleure.

Des bouchons. — On ne peut faire trop d'attention à la qualité des bouchons; l'économie sur cette partie des vases clos est des plus mal entendues. Ils doivent être de 41 millim. (18 à 20 lignes) de longueur et du liège le plus fin; ce sont les plus économiques. Le liège des montagnes de Catalogne est le meilleur de tous; celui des plaines est communément creux et rempli de défauts. Le diamètre de la tête d'un bouchon bien fait doit toujours excéder de 5 millim. (2 lignes) celui du bout. Un soin préliminaire à l'emploi des bouchons, c'est de les mâcher aux trois quarts de leur longueur, en commençant par le bout le plus effilé, à l'aide de l'instrument dit *mâchoire*. Pl. 4, *fig.* 3 et 4. Cette opération rend le

liége plus souple, en rapproche les pores, allonge un peu le bouchon et diminue sa grosseur à l'extrémité destinée à entrer dans l'embouchure de la bouteille, de sorte qu'un des plus gros peut entrer dans une embouchure moyenne. L'action du calorique sur ces vases ainsi fermés est telle, que le bouchon grossit dans le goulot et opère le parfait bouchage.

Du bouchage. — Les bouteilles à boucher ne doivent être remplies qu'à 81 millim. (3 pouces) de la cordeline. Ce soin a pour objet d'éviter la casse qui résulterait de la dilatation produite par l'application de la chaleur du bain-marie, si les bouteilles étaient trop pleines. Quant aux légumes, aux fruits, aux plantes, etc., 54 millim. (2 pouces) de distance de la bague suffisent.

Posez la bouteille sur le casse-bouteilles devant lequel vous êtes assis. Cet appareil est garni d'une forte palette en bois, d'un petit pot rempli d'eau, et d'un couteau bien affilé (1) pour couper les têtes de bouchons qui doivent rarement se trouver trop hauts à l'extérieur de la bouteille. Ces dispositions faites, approchez le casse-bouteilles, Pl. 1, *fig.* 2, entre vos jambes, présentez à la bouteille le bouchon qui lui convient. Après l'avoir trempé dans l'eau pour l'introduire plus facilement et en avoir essuyé le bout, ajustez-le à l'embouchure en tournant; soutenez-le dans cette position avec la main gauche, et appuyez fortement pour maintenir la bouteille d'aplomb. De

(1) Il faut souvent graisser la lame de ce couteau avec du suif ou du savon.

la main droite prenez la palette avec laquelle vous enfoncez le bouchon à force. Lorsqu'après les premiers coups il est un peu entré, lâchez-le pour saisir le col de la bouteille que vous tenez ferme sur le casse-bouteilles, et à coups redoublés continuez à l'enfoncer jusqu'aux trois quarts de sa longueur. Le quart du bouchon qui, après avoir résisté aux coups de la palette, excède le goulot de la bouteille, prouve qu'elle est exactement bouchée, et sert à fixer les deux fils de fer croisés qui retiennent le bouchon et l'empêchent de ressortir lors de la pression qu'il éprouve par la chaleur du bain-marie. On ne peut apporter trop d'attention à l'opération du bouchage, d'où résulte tout le succès des conserves, et il n'est aucune précaution, si minutieuse qu'elle paraisse, que l'on ne doive observer lorsqu'il s'agit d'intercepter entièrement l'introduction de l'air dans les bouteilles (1).

Les bouteilles ainsi bouchées, assurez encore les

(1) Beaucoup de personnes croient avoir bien bouché, lorsqu'elles ont introduit le bouchon jusqu'au ras de l'embouchure de la bouteille, mais c'est tout le contraire. Règle générale : lorsque le bouchon ne résiste pas aux coups redoublés d'une forte palette, et qu'il s'introduit entièrement dans la bouteille, il est toujours prudent de le retirer pour en substituer un autre plus convenable. Ainsi, croire qu'une bouteille bouchée trop bas est bien bouchée, parce qu'elle ne fuit pas en la renversant, c'est une erreur qui, jointe à la mauvaise qualité des bouchons qu'on emploie, cause bien des avaries. Celui qui bouche avec attention, s'assure du bon bouchage par la résistance qu'il éprouve sous la palette, et il ne s'avise jamais de renverser la bouteille. Il n'est besoin d'ailleurs que de réfléchir aux piqûres qui se rencontrent dans le liège, et à tous les défauts cachés

bouchons par deux fils de fer en croix. Ensuite, mettez chaque bouteille dans un sac de treillis, ou de grosse toile faite exprès et assez grand pour l'envelopper tout entière jusqu'au bouchon. Ces sacs ont la forme d'un manchon; ils sont ouverts par les deux bouts, dont l'un est froncé par une coulisse et un cordon qui ne laisse d'ouverture que la largeur d'une pièce de cinq francs, et l'autre est garni de deux ficelles pour tenir le sac attaché au col de la bouteille. Ces sacs dispensent de se servir de foin ou de paille pour emballer les bouteilles dans le bain-marie, et lorsqu'il s'en casse dans l'opération, ce qui arrive quelquefois, les tessons restent dedans. On prévient ainsi une infinité d'embarras et de petits accidens qu'on éprouverait en recueillant les éclats de bouteilles mêlés avec le foin.

Quelquefois on s'est plaint du peu de succès que l'on avait obtenu, des avaries éprouvées sur une partie des vases soumis à l'opération, tandis que l'autre avait parfaitement réussi; on accusait la méthode *Appert* d'inconstance dans les résultats, etc.

qui peuvent exister dans les bouchons, même les plus fins, défauts à travers lesquels l'air se peut introduire, pour reconnaître la nécessité de n'employer que les meilleurs bouchons possibles, bien passés à la mâchoire, et de boucher assez fort pour éviter les avaries qui résultent du mauvais bouchage; car si une bouteille ne fuit pas au moment où l'on vient de la mal boucher, c'est que l'air n'a pas encore eu le temps de pénétrer par les défauts du bouchon; mais aussi à l'usage, combien de variétés dans la qualité d'un vin tiré d'une même pièce! combien de bouteilles plus ou moins en vidange! etc., etc.

C'est ainsi qu'en général l'on cherche à excuser les défauts d'attention dans l'exécution d'un procédé ; car le manipulateur, comme M. Chaptal le fait observer avec raison, ne veut jamais avoir tort. La méthode *Appert* est invariable, et les avaries que l'on éprouve doivent exciter fortement l'attention et porter à la recherche des causes qui les ont produites. On les trouvera bien assurément, soit dans la mauvaise confection des vases de verre ou de métal employés à la conservation des substances alimentaires, soit dans le mauvais bouchage des vases de verre ou dans la mauvaise fermeture des boîtes de fer-blanc ou de fer battu.

C'est, je le répète, du parfait bouchage que dépend le succès de l'opération (1).

(1) Dans les premiers temps de l'exploitation de mon procédé, je bouchais moi-même les bouteilles qui renfermaient les substances alimentaires, et je me conformais exactement aux préceptes que j'ai publiés. Des commandes importantes m'étant survenues, j'eus besoin d'un aide dans mes travaux, et je m'adressai, pour boucher mes bouteilles, à M. Mangeon, tonnelier et charron à Massy, dont je connaissais l'intelligence. M. Mangeon ne connaissait pas ma manière de boucher ; mais à peine eut-il bouché trois ou quatre bouteilles d'après mon procédé, qu'il opérait presque aussi bien que moi ; il avait tant d'assurance qu'en serrant fortement de la main gauche le col de la bouteille, d'aplomb sur le casse-bouteilles, il frappait dessus avec autant de force qu'il en aurait mis à enrayer une roue. Je l'ai toujours employé depuis lors toutes les saisons, et chaque année il me bouchait ainsi de quinze à seize mille bouteilles.

Pour achever de dissiper les craintes qui pourraient exister sur les dangers de ce mode de bouchage, je puis ajouter que, pendant tout le temps que je suis resté chez mon père, qui m'employait à boucher une partie des vins de Champagne, dont il faisait le commerce,

Des bouchons pour les vases de verre ou bocaux à grandes embouchures. — Après avoir parlé des bouteilles, de leur forme et de leur qualité; des bouchons et de la longueur du liége fin dont ils doivent être faits; de la manière de bien boucher; des sacs, de leur forme et de leur usage, donnons une idée des vases à grandes embouchures, ou bocaux en verre, dont Appert se servait pour renfermer les viandes de boucherie, la volaille, le gibier, etc., avant d'avoir adopté les boîtes de fer-blanc et de fer battu.

Ces bocaux ont des embouchures de 54, 81, 108 millim. (2, 3, 4 pouces) et plus de diamètre, et sont d'une capacité relative. Ils portent, comme les bouteilles, une bague, non-seulement pour renforcer leur embouchure, mais encore pour recevoir le fil

il a éclaté dans ma main gauche plus de cent cinquante embouchures de bouteille, sans que jamais j'aie éprouvé le moindre accident. Au moment de l'éclat du tutri de la bouteille, provoqué par le coup de la palette, j'éprouvais une commotion qui me faisait involontairement ouvrir la main. J'ai remarqué un effet singulier produit par cette commotion: à l'instant où je l'éprouvais, plusieurs éclats de verre étaient entrés, non pas dans ma main gauche comme on pourrait le croire, mais dans la partie du bouchon qui était introduite dans le col de la bouteille. J'en conclus que la forte pression produite au col de la bouteille, ainsi que la compression de l'air produite dans l'intérieur par l'introduction du bouchon, étant moins considérable que la pression extérieure, l'air se dégage au moment de la fracture, cause la commotion que l'on éprouve, et donne à la pression extérieure la facilité de diriger les éclats de verre vers le col de la bouteille, et de les faire entrer dans le bouchon.

C'est d'après ces observations que j'ai acquis toute l'assurance nécessaire pour bien boucher. Je puis encore invoquer à mon appui l'expérience de ce qui se pratique tous les jours à Aï, Épernay, pour le parfait bouchage des vins de Champagne. APPERT.

de fer destiné à maintenir les bouchons. Le liége, en planches fort minces, surtout dans le très fin, et à contre-sens par l'ascendance de ses pores, apportait un obstacle au bouchage. Il a fallu composer des bouchons de plusieurs morceaux de liége, de 46 à 55 millimètres (20 à 24 lignes) de hauteur, collés avec de la gélatine, et posés du bon sens, c'est-à-dire, les pores horizontalement.

Ayez soin que tous les morceaux de liége qui doivent composer l'intérieur d'un gros bouchon soient sans défaut et ajustés du bon sens, au moyen d'une râpe fine. Le morceau qui présente un défaut sur l'un de ses côtés, forme la partie extérieure du bouchon.

Lorsqu'un bouchon, composé de plus ou moins de pièces suivant son diamètre, est bien ajusté, assurez les morceaux à leurs places avec un fil, afin que rien ne se dérange.

Tous les bouchons ainsi préparés, procédez au collage.

Collage des gros bouchons. — La gélatine, fondue à chaud et avec un peu d'eau-de-vie, est la matière qui convient le mieux pour le collage. Voici comment on y procède : Enduisez légèrement de gélatine épaisse avec un pinceau les morceaux de liége à réunir ; appliquez l'une à l'autre les surfaces enduites; placez-les dans un châssis formé par l'assemblage de quatre pièces de bois, carrées de 54 millimètres (2 pouces), dont deux à tenons de chaque bout, et les deux autres à mortaises. Lorsque ce châssis est rempli

de bouchons collés, pressez autant que possible, avec un coin de bois introduit à coups de maillet dans les mortaises. Laissez-les ainsi en presse jusqu'à ce qu'ils soient devenus assez secs pour être tournés, opération qui consiste à leur donner avec le couteau de bouchonnier la forme convenable à l'usage auquel on les destine.

Après avoir bouché les bocaux en faisant entrer de force les bouchons à l'aide de la palette et du casse-bouteilles, lutez.

Du ficelage des bouteilles et bocaux de verre. — Prenez un morceau de ficelle de la longueur de 22 à 24 centimètres (9 ou 10 pouces); donnez-lui, vers le milieu, la forme d'un cercle de 41 millimètres (un pouce et demi) environ de diamètre.

Faites faire un demi-tour à l'un des bouts de la ficelle sur l'autre, de manière que le bout formant le demi-tour entre tout doublé dans le cercle par le dessous, et s'élève du milieu de ce cercle à la hauteur à-peu-près d'un pouce.

La ficelle ainsi préparée, on l'applique, savoir : le cercle autour du col de la bouteille, et immédiatement au-dessous de la cordeline; et le morceau doublé qui s'élève au milieu du cercle devra traverser le dessus du bouchon comme pour l'enfoncer dans la bouteille.

Cela fait, il faudra tirer les deux bouts qui se trouvent diamétralement opposés de chaque côté du col de la bouteille; par ce moyen, vous la serrerez solidement : alors il ne reste qu'à nouer fortement

ensemble les deux bouts de ficelle sur le bouchon, de manière que le bouchon se trouve bien comprimé.

Ce nœud doit être simple, c'est-à-dire qu'on ne doit pas en faire deux l'un sur l'autre, comme il est d'usage. Cependant, dans sa simplicité, il exige deux tours de suite d'un bout de ficelle sur l'autre, au lieu d'un seul tour qu'on fait ordinairement, lorsqu'on veut faire un nœud double.

On coupera ensuite les deux bouts de ficelle au ras du bouchon.

L'élasticité du bouchon suffira pour empêcher le nœud de se défaire.

Comme ordinairement on ne se contente pas d'une seule ficelle, on en mettra une seconde, de la même manière que la première, mais en sorte que les deux ficelles qui doivent croiser le bouchon forment une croix. On coupera celle-ci comme la précédente.

Ficelage au fil de fer. — Le fil de fer n° 5 a la grosseur la plus convenable pour ficeler les bouteilles ; il doit être recuit.

Ayez un morceau de fil de fer de la longueur de 48 centim. (1 pied et demi); ployez-le en deux par le milieu, et tordez-le à l'endroit ployé, de la longueur de 55 millim. (2 pouces) environ; écartez ensuite les deux fils de fer par le bout qui n'est pas tordu; entourez avec ces deux fils le goulot de la bouteille, immédiatement au-dessous de la cordeline; rejoignez ces deux bouts, après en avoir entouré le col parfaitement; tordez-les ensemble, à deux tours seulement; relevez ensuite ces deux bouts de fil de

fer sur le bouchon, ainsi que le premier bout doublé qui a été tordu au commencement et qui doit se trouver de l'autre côté du col de la bouteille, diamétralement opposé aux deux derniers qui ont servi à entourer la bouteille : ces bouts, bien relevés et bien ajustés, tordez-les ensemble sur le milieu du bouchon, de manière que le bouchon se trouve bien comprimé par le fil; après avoir coupé ce fil de 9 mil. (3 à 4 lig.) de longueur, qui doit être parfaitement tordu, repliez la pointe sur elle-même, comme lorsqu'on replie la pointe d'un clou dans une planche que ce clou traverse. Attendu qu'il faut deux fils de fer pour bien ficeler une bouteille, on fera la même opération pour le second, en observant que ce dernier forme une croix sur le bouchon avec le premier.

Lut pour les bocaux. — Ce lut, communiqué par M. Bardel, se fait avec de la chaux vive qu'on fait éteindre à l'air en l'aspergeant d'un peu d'eau, jusqu'à ce qu'elle soit bien fusée et réduite en poudre. On la conserve ainsi dans des bouteilles bouchées pour s'en servir au besoin. Cette chaux, mêlée à du fromage blanc, dit *à la pie*, en consistance de pâte, produit un lut qui durcit promptement, et qui résiste à la chaleur de l'eau bouillante (1).

(1) J'ai dit plus haut que le verre composant les bouteilles devait être également réparti afin d'éviter la casse. Dans l'opération du bain-marie, c'est effectivement le fond, partie plus chargée de matière, qui se sépare du haut de la bouteille, quand elle est mal confectionnée. Il arrive souvent qu'il se dessole si bien, qu'on peut en-

Des vases de grès. — Les expériences faites par Appert ont prouvé que les vases de grès ne conviennent pas pour les conserves. Dans l'une de ces expériences, sur quinze dames-jeannes, neuf périrent pendant ou après l'opération, et, malgré les plus grands soins, les six restantes renfermaient des substances, toutes plus ou moins avariées.

core faire usage de la bouteille en la recollant avec le lut de M. Bardel. J'en ai fait l'épreuve, et il m'arriva à ce sujet quelque chose d'assez plaisant.

Un jour que plusieurs bouteilles à très petites embouchures s'étaient dessolées avec une telle précision qu'on n'aurait pu mieux les couper, j'imaginai d'introduire dedans par l'ouverture du bas, deux artichauts entiers tout parés. Le haut de ces bouteilles était resté bouché et ficelé, j'en rapprochai adroitement le fond, que je rajustai avec le lut. Je soumis ce raccommodage au bain-marie, en observant de renverser les goulots de manière que les fonds rapportés ne baignassent pas dans l'eau. Cette opération, qui n'était qu'une plaisanterie de ma part, eut un succès complet; le lut s'identifia si bien avec le verre, que je conservai long-temps vingt-quatre de ces bouteilles contenant chacune deux gros artichauts entiers.

Je me plaisais à montrer une chose aussi singulière aux curieux qui visitaient ma fabrique; l'un d'eux un jour me fit mille instances pour que je lui apprisse comment je m'y prenais pour introduire d'aussi gros artichauts par un aussi petit goulot; je n'eus garde de le lui dire, et je me bornai à lui répondre avec gravité que c'était mon secret. — Veuillez au moins me donner celui de les retirer. — Ma foi, monsieur, trouvez-le, et vous serez aussi savant que moi. — Il faut donc casser les bouteilles? — Eh! mais c'est un moyen comme un autre!.... Et je m'enfuis, ne pouvant m'empêcher de rire de la simplicité de ce brave homme, qui croyait pieusement mes artichauts introduits par le goulot de la bouteille. APPERT.

CHAPITRE III.

Des boîtes de fer-blanc et de fer battu.

La conservation parfaite des substances alimentaires dépendant essentiellement du plus grand degré de perfection du métal employé à la confection des boîtes, il est important de consigner ici quelques remarques sur les qualités du fer-blanc que nous fabriquons en France.

La quantité prodigieuse employée pour la confection de plus de cent mille boîtes de toutes les capacités, a mis M. Appert à même de faire un grand nombre d'observations, et lui a appris, trop souvent à ses dépens, à connaître une partie de ses imperfections.

De toutes nos fabriques, celles de Chaudeau et de Bains sont les deux qui fournissent la qualité de fer-blanc la mieux appropriée ; néanmoins, malgré leur supériorité sur toutes les autres, elles sont loin d'avoir atteint à la perfection, et leurs produits laissent encore beaucoup à désirer, surtout à cause de la variation presque continuelle de leurs qualités qui devraient être uniformément les mêmes. Ces défauts de fabrication ont causé des pertes énormes, et ont mis dans le cas de renvoyer des quantités considérables de fer-blanc à ces deux établissemens.

« L'absolue nécessité où je suis de n'employer que du fer-blanc exempt de défauts, dit M. Appert, m'a obligé de rechercher la cause de ceux qu'il renferme.

« Voici le résultat des observations qu'une longue expérience m'a permis de faire :

« 1° J'ai remarqué que la tôle est généralement sèche et cassante ;

« 2° Qu'elle est mal laminée et remplie de gerçures ;

« 3° Que le décapage en est incomplet et ne détruit pas les pailles ;

« 4° Que l'étamage, en masquant tous ces défauts, ajoute aux inconvéniens qu'ils occasionnent, et empêche de les prévenir.

« Dans la confection des boîtes, si les feuilles employées ont des pailles ou des gerçures, elles se séparent sous le marteau de l'ouvrier, soulèvent peu-à-peu l'étamage, et facilitent l'oxidation.

« Lors de la dilatation qu'éprouvent les boîtes par l'application du calorique, les inconvéniens deviennent encore plus graves : les pailles se détachent complétement, et laissent après le refroidissement des interstices plus ou moins grands, mais inaperçus à cause de la légère couche d'étain qui les recouvre, et que le moindre choc détruit.

« Ces considérations démontrent suffisamment toute l'attention que réclame le choix du fer-blanc destiné à la confection des boîtes, et toute la difficulté qu'il y a à s'en procurer pour cet usage ; car il est juste de remarquer que les défauts que je viens de signaler, et que plus de soins dans la fabrication feraient bientôt disparaître, n'ont ici qu'une importance relative au degré de perfection qu'exige l'usage auquel je l'emploie, et que le même fer-blanc que

je répudie peut être utilement employé à une multitude d'ouvrages.

« Les fers-blancs anglais sont mieux étamés et plus brillans que les nôtres; mais sans être meilleurs sous le rapport de la ductilité, ils sont beaucoup plus chers.

« Les caisses en sont généralement mal assorties, et il y règne la même confusion de numéros que dans celles de nos fabriques. »

Ces réflexions si éminemment pratiques de M. Appert, en ce qui concerne la fabrication et le choix des fers-blancs pour les conserves en France et en Angleterre, ont perdu de leur opportunité; il faut le dire à l'honneur des fabriques de deux pays. Pourtant il était bon de les reproduire, car d'une part cette industrie peut encore se perfectionner, et l'extension des *conserves Appert* lui en fait un devoir; d'autre part, la négligence dans la fabrication peut causer des pertes assez considérables aux préparateurs qui se servent de boîtes de cette nature pour les mettre dans la nécessité d'y renoncer. (Prieur-Appert.)

Nos voisins d'outre-mer ont fait d'énormes sacrifices pour atteindre au point de perfection auquel ils sont parvenus.

La première société qui s'est occupée chez eux de l'exploitation du procédé, ne l'a fait que d'après les données très incertaines d'un Français nommé Gérard, qui apporta à Londres un exemplaire de la première édition du *Livre de tous les ménages;* elle a

perdu près de cent mille francs en moins de trois ans. De pareils résultats n'étaient pas encourageans, et il ne fallait pas moins que la persévérance anglaise pour donner suite à une opération, qui, chez toute autre nation, eût été abandonnée. Mais les Anglais ayant une fois reconnu l'infaillibilité du principe, et calculé tous les avantages qu'il présentait, ne reculèrent devant aucun sacrifice pour les obtenir.

De la confection des boîtes. — Appert a mis un soin si minutieux dans tout ce qui a rapport aux manipulations préparatoires, qu'il nous semble bon de le laisser exposer ses idées sur la confection des boîtes.

Les fers-blancs 2xx des fabriques de Bains et de Chaudeau sont ceux que j'emploie. Comme leurs caisses sont tiercées de feuilles de diverses épaisseurs, je commence par les diviser ainsi : les plus minces pour les petites boîtes; les numéros au-dessus pour les moyennes, et les plus fortes pour celles de grande capacité.

Chaque caisse doit peser de 76 à 78 kilog. (155 à 160 livres), et contenir 225 feuilles.

Après avoir vérifié les poids et qualités, je procède au choix des feuilles, en les examinant attentivement des deux côtés, afin de reconnaître, autant que possible, les défauts de laminage masqués par l'étain, et qui ne s'aperçoivent que par de petites soufflures plus ou moins apparentes aux surfaces. Je mets au rebut les feuilles dans lesquelles je reconnais des défauts; quant à celles dont la ductilité est conve-

nable à la bonne confection des boîtes, je les reconnais ainsi : je ploie le coin de la feuille en le frappant sur le tas avec un marteau ; si le fer qui compose la tôle est aigre, le pli présente des gerçures et même des cassures qu'il n'offre pas quand la feuille est bonne. L'expérience me dispense de cette épreuve, et il me suffit de toucher le fer-blanc avec deux doigts pour reconnaître son degré de flexibilité.

La forme ronde est celle qui convient le mieux aux boîtes destinées à la conservation des substances (1). A la sollicitation de plusieurs marins, j'en ai fait établir de carrées qu'ils regardaient comme plus propres à l'arrimage ; mais j'ai reconnu que cette dernière forme, sans offrir les avantages qu'on en espérait, présentait trop d'inconvéniens pour qu'on pût l'adopter. Elle demande beaucoup plus de précautions dans la confection, et coûte par conséquent beaucoup plus cher. Lors de l'application du calorique, la boîte carrée se déprime sur les six faces, ce qui présente pour l'arrimage dans les caisses une quantité de vides que ne cause point la boîte ronde, déprimée seulement dessus et dessous ; elle doit donc être la seule adoptée, si ce n'est pour certaines conserves, telles que volaille, gibier, etc., pour lesquelles on doit faire les boîtes ovales.

Je fais disposer à l'avance des boîtes de toutes les dimensions, dont je présume avoir besoin, depuis

(1) Les perfectionnemens apportés aujourd'hui dans la fabrication ont fait disparaître une partie des inconvéniens signalés par Appert.

54 millim. (2 pouces) de haut, pour les plus petites, jusqu'à 65 centim. (24 pouces) pour les plus grandes, toutes sur le diamètre de 54 à 217 millim. (2 à 8 pouces). Comme la différence des grandeurs donnerait beaucoup de fausses coupes dans les feuilles de fer-blanc, j'ai la plus grande attention, pour éviter les pertes qui en résulteraient, de calculer la coupe des grandes et moyennes dimensions, de manière à pouvoir faire servir les bandes qui en proviennent à la confection des plus petites boîtes.

Avant tout, il faut ainsi que je l'ai déjà dit, se munir, 1° du meilleur fer-blanc possible; 2° d'étain fin et de plomb neuf, dont on puisse composer une bonne soudure, qui ne soit ni trop claire ni trop forte. J'indique le plomb neuf, parce que souvent, dans le vieux, il se rencontre du régule qui perd la soudure; 3° et c'est surtout le point essentiel, s'assurer d'un bon ouvrier ferblantier, capable de s'élever au-dessus des routines du métier, et de bien concevoir toute l'importance qu'on doit attacher à la soudure des boîtes dans l'opération dont il s'agit. Un pareil ouvrier est, il faut le dire, très difficile à trouver : habitués à la fabrication d'ustensiles de peu de valeur, les ferblantiers sont communément peu soigneux; et, quand ils sont parvenus à faire une cafetière ou une casserole qui ne fuie pas, ils croient avoir atteint à la perfection de leur art, et ne conçoivent pas qu'on puisse exiger davantage.

En adoptant l'usage des boîtes, je compris la nécessité d'attacher à ma fabrique un bon ferblantier

que je stylai moi-même, et que je surveillai longtemps; quand, à force de temps et de patience, je l'eus amené au point où je le désirais, j'en fis mon contre-maître pour cette partie, et lui confiai la direction d'une quinzaine d'ouvriers, qu'à mes dépens il instruisit à son tour. Je me reposai entièrement sur lui du soin de distribuer l'ouvrage à chacun, me réservant seulement de veiller à ce qu'il choisît les ouvriers les plus intelligens pour les travaux les plus difficiles, chose toute simple en apparence, et que pourtant les contre-maîtres n'observent pas toujours, soit par insouciance, soit par d'autres motifs non moins blâmables.

Voici le détail des diverses opérations qu'exige la parfaite confection de mes boîtes.

Suivant la nature des conserves que je me propose de faire, je calcule approximativement le nombre qu'il m'en faut, de telle ou telle dimension; mon contre-maître s'occupe d'abord de la coupe des *hausses* de ces boîtes, qu'il distribue aux ouvriers chargés de les arrondir sur *la bigorne*, et de leur donner ensuite la première soudure aux deux extrémités, qui doivent croiser l'une sur l'autre de 9 a 11 millimètres (4 à 5 lignes), afin de donner à la hausse plus de solidité et la forme d'un manchon. Cette première soudure, en dehors, doit être faite à *cœur* grassement et avec toute la précision possible. Elle doit être recouverte dans l'intérieur avec la même exactitude (1).

(1) Comme essai, j'ai fait confectionner des boîtes agrafées;

Les hausses ainsi disposées, le contre-maître coupe les fonds, dont le diamètre excède celui de ces hausses de 5 à 7 millimètres (2 à 3 lignes); cet excédant doit être rabattu avec précision et rétreint à boudin sur le bordoir, pour bien emboîter la hausse à sa base.

Après avoir ajusté le fond, on le soude à cœur à l'extérieur, afin que la soudure puisse pénétrer entre son recouvrement et la boîte de manière à n'en faire qu'un seul corps. Cette opération terminée, on garnit cette première soudure à son pourtour et sur la ligne de jonction du fond avec la hausse en *gouttes de suif* assez rapprochées pour se toucher, et en observant bien de ne laisser aucune soufflure.

Ensuite, au moyen du *fer droit*, on garnit l'intérieur du fond, aussi à son pourtour, d'un peu d'étain, en ayant l'attention de ne pas endommager la garniture extérieure, ce qui ne manquerait par d'arriver si le fer était trop chaud.

Avant de souder, on frotte de sel ammoniac les tranches des feuilles de fer-blanc pour leur donner plus d'adhérence avec la soudure.

Les couvercles sont coupés sur le même diamètre que les fonds; ils sont également rabattus et rétreints sur le bordoir. Lorsqu'ils sont ajustés et qu'ils fer-

mais j'ai reconnu que cette méthode adoptée pour les casseroles et autres ustensiles de cuisine ne pouvait convenir à mon usage. Le fer-blanc reployé sous le marteau pour former l'agrafe, se gerce et se casse, ce qui occasionne les accidens que j'ai signalés plus haut, en parlant de l'aigreur et de la sécheresse des tôles.

ment exactement, avec un emporte-pièce du diamètre de 14 millimètres (6 lignes), on les perce (1) sur le côté à 28 millimètres (1 bon pouce) du bord. L'usage de cette ouverture sera indiqué plus bas.

Dès qu'on a confectionné la quantité de boîtes des différentes dimensions que l'on désire, on met dans chacune son couvercle pour éviter la confusion, et on place le tout au magasin pour s'en servir au besoin.

Des boîtes de fer battu. — Le capitaine Freycinet avait remarqué que les boîtes de fer-blanc formaient encombrement à bord des vaisseaux, lorsqu'elles étaient vidées, et que l'on était obligé de les jeter à la mer pour s'en débarrasser. Il m'engagea à employer dorénavant, pour la confection des boîtes, une matière plus solide que le fer-blanc, et qui, indépendamment de l'avantage de servir plusieurs fois à la conservation des substances alimentaires, pourrait au besoin, dans les relâches que l'on est souvent obligé de faire dans les voyages de long cours, servir de casseroles en y ajoutant une queue. Quant à moi, les motifs que j'ai donnés plus haut me faisaient désirer ardemment de trouver un moyen de remplacer le fer-blanc. Nous examinâmes les diverses matières qui pouvaient être employées à faire des

(1) A côté du trou percé et au milieu du couvercle, on soude légèrement une chape en fer-blanc mince, avec un anneau de fil de fer, ainsi qu'un petit morceau carré de fer-blanc de 42 millimètres (1 pouce et demi), garni de soudure pour recevoir le numéro d'ordre. Il doit être fixé près de la chape de manière que l'anneau tombe dessus.

boîtes, et notre choix se fixa définitivement sur le fer battu.

Je fis l'essai de boîtes en fer battu bien étamées en dedans et en dehors, et de la capacité de 2 à 23 kilog. (4 à 45 livres.) Cette expérience réussit complétement, et je fus convaincu que cette matière conviendrait infiniment mieux à mes opérations que le fer-blanc. Occupé alors de fournitures considérables pour le ministère de la marine, j'avais un approvisionnement de boîtes de fer-blanc confectionnées à l'avance, de manière à fournir dans le mois douze à quinze cents boîtes de substances conservées. Je ne pouvais faire un sacrifice aussi considérable, et je me vis forcé d'attendre que l'écoulement graduel et successif de mon approvisionnement en boîtes de fer-blanc me permît de donner suite à cette expérience. La difficulté de se procurer du fer battu convenable sous le rapport de l'épaisseur et surtout du prix, contribua aussi à m'en faire ajourner l'emploi.

Il n'y a guère plus de soixante ans que l'Allemagne était encore en possession de fournir à nos maisons opulentes des batteries de cuisine en fer battu : on a renoncé à s'en servir pour quelques inconvéniens qu'elles présentaient, et qu'il eût été facile de prévenir (1). L'usage des casseroles de cuivre, malgré les inconvéniens qui lui sont particuliers, a été universellement adopté dans les grandes cuisines.

(1) Tels que de noircir les préparations au blanc, et de brûler plus vite que les casseroles de cuivre.

La fabrication des vases de fer battu a fait en France, depuis 1830, des progrès notables. L'usage s'en est étendu au point que la plupart des ménages possèdent avec les casseroles de cuivre quelques-unes en fer battu. Dans les préparations des conserves *Appert*, il n'a pas reçu toute l'extension que voulait l'inventeur; ceci tient d'un côté aux grandes améliorations dans l'industrie du fer-blanc; de l'autre à la cherté du fer battu.

Les vases en fer battu sont brasés, par conséquent, sans soudure, ce qui permet à l'ouvrier qui les fabrique d'en reconnaître les défauts lors du planage, de les corriger, et de s'assurer de leur bonne confection avant de les soumettre au bain d'étamage, certitude qu'avec le fer-blanc il ne peut jamais obtenir, quelle que soit l'exactitude qu'il apporte à son travail.

Manière de confectionner les boîtes en fer battu. — On emploie pour la confection des boîtes de fer battu, des feuilles de tôle bien ductiles et sans aucun défaut, de laminage et décapage également soignés. L'ouvrier en fait des boîtes dont les hausses et les fonds sont brasés solidement. L'ouvrier a soin de bien planer et de faire disparaître toutes les petites pailles qui pourraient exister. Lorsque la boîte et son couvercle sont ainsi préparés, on les passe dans un bain d'étamage fin, et l'on s'en sert ensuite comme des boîtes de fer-blanc. Les couvercles se font de la même manière que ceux des boîtes de fer-blanc.

On conçoit facilement que, par cette nouvelle méthode de confectionner les boîtes, il n'y a d'autre soudure que celle qui ferme le couvercle, ce qui les rend infiniment plus solides que les boîtes de fer-blanc. Les boîtes de fer battu ont en outre l'avantage de servir plusieurs fois à la conservation des substances alimentaires, et de pouvoir être utilisées dans les ménages comme casseroles, etc., etc.

CHAPITRE IV.

Du bain-marie.

L'opération du bain-marie ayant pour objet de pénétrer les substances d'une chaleur assez forte pour que l'air renfermé dans les bocaux ou boîtes éprouve une entière décomposition, il n'est pas nécessaire que ces bocaux ou boîtes soient immergés, il suffit qu'ils soient enveloppés d'une atmosphère de vapeur assez élevée en température pour produire cet effet. Sous ce dernier rapport le bain-marie découvert est frappé d'un vice radical. Appert s'est irrévocablement arrêté au bain-marie couvert, tel qu'il se pratique aujourd'hui.

Bain-marie couvert. — Rangez les bouteilles ou vases, debout dans une chaudière, que vous remplissez ensuite d'eau fraîche de manière que les vases y baignent jusqu'à la cordeline ou bague. Couvrez ces vases de linges mouillés, fermez l'appareil de son couvercle luté soigneusement et chargé d'un poids, afin

de fermer toutes les issues et d'empêcher le plus possible l'évaporation du calorique. La chaudière ainsi disposée, mettez le feu dessous. Lorsque le bain-marie est parvenu à l'ébullition, continuez ce degré de chaleur plus ou moins de temps, suivant la nature des substances sur lesquelles vous opérez; ce temps révolu, retirez le feu; un quart d'heure après, décantez l'eau du bain par le robinet; une demi-heure après l'eau retirée, découvrez la chaudière; puis, une heure après l'ouverture, tirez-en les bouteilles pour terminer l'opération.

Pour arriver à cette prescription simple et d'une exécution si facile, Appert a été obligé de tenter un nombre prodigieux d'essais. D'abord il fermait l'appareil en faisant poser le couvercle sur les bouteilles, mais dans l'opération il éprouvait toujours une casse considérable. Pour obvier à cet inconvénient, il essaya d'opérer à vase découvert; le résultat fut d'abord encourageant, la casse des bouteilles fut beaucoup moins forte; mais, au bout d'un mois, la plupart des bouteilles soumises à ce bain-marie éclatèrent dans le magasin. Cette *explosion tardive* est facile à expliquer pour qui veut y réfléchir un instant : le bain-marie découvert n'avait pas élevé la température intérieure des vases au-dessus de 80° Réaumur, l'air n'avait point été décomposé; les substances en contact avec cet élément de décomposition avaient fermenté et l'explosion des vases avait été, un mois après l'opération, le résultat de la fermentation. Il résulte de cette expérience, et de plusieurs autres que

nous nous dispensons de reproduire, un enseignement d'une grande importance, c'est l'indispensable nécessité, pour toutes les personnes qui s'occupent de conserver, de pousser la chaleur dans l'opération à un degré suffisant pour obtenir la décomposition complète de l'air.

Appert a obtenu ce résultat par un moyen différent du bain-marie couvert, c'est le bain de vapeur. Nous le laisserons donner la description de son procédé :

Manière d'appliquer le calorique aux diverses substances que l'on veut conserver par la vapeur de l'eau bouillante.

Après avoir rangé mes vases et bouteilles dans un cuvier, je l'ai rempli d'eau de manière que les vases y baignaient à trois pouces de la cordeline seulement, la vapeur produisant elle-même assez d'eau pour qu'à la fin de l'opération elle atteignît jusqu'à la cordeline ; j'ai couvert ce cuvier de son couvercle, que j'ai fait poser sur les bouteilles. Après l'avoir luté de linge mouillé, j'ai ouvert un robinet à deux eaux pour y introduire la vapeur de l'eau d'une chaudière à l'ébullition : quarante-cinq minutes ont suffi pour mettre l'eau du cuvier au bouillon. Ce degré continué pendant une heure, j'ai fermé le robinet à la vapeur, et j'ai ouvert celui du cuvier que j'ai décanté.

J'ai répété cette expérience sur diverses substances animales et végétales, toutes ont réussi comme au bain-marie.

Deuxième manière d'appliquer le calorique. — Cette seconde manière est beaucoup plus simple et plus précise que la première; elle consiste à ranger les bouteilles dans le cuvier, ainsi qu'il vient d'être dit, mais sans y mettre d'eau. Après avoir bien luté le couvercle avec du linge mouillé, on ouvre le robinet de la chaudière d'eau bouillante pour introduire la vapeur. Le cuvier est bientôt échauffé, et au bout de quarante-cinq minutes, il est porté à l'ébullition que l'on continue pendant une heure. Alors on ferme le robinet à la vapeur, et une heure et demie après, on découvre le cuvier pour en retirer les vases.

J'ai fait une expérience de ce procédé sur des bouteilles vides; j'en ai couché soixante-dix dans un cuvier bien couvert et luté; j'ai introduit la vapeur, et je les ai exposées à son action pendant une heure et demie; j'ai ensuite fermé le robinet, et je leur ai laissé passer la nuit. Le lendemain, il ne s'en est pas trouvé une seule de cassée, et j'ai remarqué, en me servant de ces bouteilles recuites, qu'elles étaient meilleures et cassaient beaucoup moins que les autres.

Ces détails sur les conserves préparées par le bain de vapeur et par le bain-marie couvert ne doivent point exagérer aux mères de famille les difficultés du procédé *Appert*. A une époque où il se trouvait réduit à-peu-près aux ressources de tous les ménages, il continua ses opérations; voici comme il y procéda :

Lors de la seconde invasion, quand les alliés eurent détruit de fond en comble mon bel établissement de Massy, qu'ils transformèrent en hôpital, je vins me

réfugier à Paris avec les débris de quelques-uns de mes appareils.

J'habitais un très petit local, rue Cassette, où, bien que dénué des ustensiles nécessaires, je ne laissai pas de m'occuper de la conservation des légumes et des fruits.

Tout à l'étroit que j'étais, je continuai de faire l'application du calorique par le même procédé que je viens d'indiquer, je lui donnai même encore plus d'extension; le manque d'appareils en quantité suffisante pour faire marcher mes opérations avec la rapidité qu'exige le peu de durée de la saison des fruits, me suggéra l'idée de mettre à-la-fois dans une seule chaudière, et en les rangeant sur trois rangs, jusqu'à cent bouteilles de substances à conserver, la première rangée ayant de l'eau à trois pouces de la cordeline, et la dernière se trouvant absolument hors de l'appareil; les bouteilles de ce dernier rang étaient maintenues avec des ficelles et soigneusement enveloppées de linges. Pour fermer ce gigantesque appareil, à défaut de couvercle, je fis usage d'une chaudière vide de la grandeur de la première, que je renversai dessus comme une cloche; après avoir luté et chargé ce couvercle d'un poids de 25 kilogrammes, je continuai l'opération ainsi que dans l'expérience précédente et j'obtins le même succès (1).

(1) Quand j'eus reformé en grand mon établissement aux Quinze-Vingts, et que je me fus procuré tous les appareils nécessaires à ma fabrication, je ne m'amusai plus, comme on le pense bien, à superposer deux et trois rangs de bouteilles dans une chaudière; mais je

Quoique la plupart des personnes qui font des conserves d'après mon procédé, n'emploient que le bain-marie découvert, l'incontestable avantage du bain-marie couvert n'en sera pas moins facilement compris, si l'on veut considérer que l'eau, toute perméable qu'elle est à la chaleur, ne peut la retenir à plus de 85 degrés de Réaumur, dans un vase ouvert, température beaucoup trop basse pour atteindre les substances soumises à son action, et qui ne peut être augmentée que par la concentration du calorique, ce fluide tendant toujours à s'élever et ne faisant que traverser le liquide, dans lequel d'ailleurs il ne porte qu'une chaleur inégale, celle de la région inférieure du vase étant toujours moins grande que celle de sa superficie.

Le bain-marie couvert ne peut être disposé que dans des vases d'une certaine résistance, comme sont les marmites, les chaudrons, les vases de cuivre. La dilatation de la vapeur d'eau par l'application persistante du calorique produirait souvent des explosions et amènerait des accidens si l'on se servait de vases moins résistans, tels que ceux en terre, en faïence, etc.

Instruction pratique sur l'application du calorique par la vapeur. — Pour éviter les répétitions à chacune des expériences contenues dans cet ouvrage, et ne pas confondre la manière d'appliquer la chaleur avec celle du bain-marie, que je regarde et

continuai de les couvrir de linge à l'intérieur, et de bien fermer et luter les couvercles.

que j'indique toujours comme la plus commode pour tous les ménages, je vais instruire ici les personnes qui voudront opérer en grand et *faire usage de la vapeur*, du compte que je me suis rendu sur le plus ou moins de temps que les diverses substances que l'on veut conserver, doivent rester exposées à l'action du calorique produit par la vapeur de l'eau bouillante, à partir du moment où l'eau entre en ébullition.

Les petits pois. . . . . . . deux heures.
Les petites fèves robées . . une bonne heure.
Les petites fèves dérobées.. une heure et demie.
Les haricots verts et blancs. une heure et demie.
Les artichauts. . . . . . . une heure.

Tous les fruits et leurs sucs tels que groseilles, framboises, cerises, cassis, mûres, abricots, pêches, prunes de reine-claude et de mirabelle, poires, etc., deux minutes d'ébullition. De même toutes les substances animales et végétales qui ont subi une première préparation sur le feu, comme les tomates, la chicorée, l'oseille, etc., les viandes préparées, les consommés, les gelées, etc., n'ont besoin que de trois quarts d'heure d'ébullition.

Le lendemain ou quinze jours après (cela est indifférent) que les substances ont reçu l'application du calorique, soit par le bain-marie, soit par la vapeur de l'eau bouillante, de l'une ou de l'autre manière, je range mes bouteilles sur des lattes, comme le vin, dans un endroit tempéré et à l'ombre; si je

me propose de les expédier au loin, j'ai soin de les luter avant de les disposer sur les lattes, autrement cette dernière opération n'est pas de rigueur. J'ai encore des bouteilles couchées sous un escalier depuis trois ans, dont les substances ont autant de saveur, que si elles venaient d'être préparées, et cependant elles n'ont pas été lutées.

Moyens de distinguer, au sortir de la chaudière, les bouteilles ou vases qui, en raison de quelque accident causé ou par l'action du feu, ou par défaut d'attention dans les procédés préparatoires, pourraient s'avarier. — Chaque opération terminée, n'importe de quelle espèce, j'ai le plus grand soin d'examiner avec attention, l'une après l'autre, toutes les bouteilles sortant de la chaudière.

J'en ai remarqué, avec des défauts dans le verre, comme des étoiles, des fêlures, occasionnées par l'action du calorique au bain-marie, ou par le ficelage, lorsque l'embouchure du vase est trop faible; d'autres qui annonçaient par un peu d'humidité autour du bouchon, ou par de petites taches à l'embouchure, que l'objet renfermé avait filtré au-dehors au moment de la dilatation qu'opère l'application de la chaleur au bain-marie : voilà les deux remarques principales que j'ai faites. Aussitôt que j'ai reconnu quelques bouteilles avec ces défauts, comme j'étais sûr qu'elles ne se conserveraient pas, je les ai mises de côté pour en faire usage de suite, afin qu'il n'y eût rien de perdu.

La première cause d'avarie que je viens de signa-

ler, tient à la qualité et à la mauvaise confection des bouteilles; mais la seconde peut provenir : 1° d'un mauvais bouchon; 2° d'avoir mal bouché; 3° d'avoir trop empli la bouteille; 4° enfin, de l'avoir mal ficelée, etc. Une seule de ces fautes suffit pour perdre une bouteille, à plus forte raison lorsqu'il y a complication.

Dans l'application de la chaleur au bain-marie, j'ai rencontré bien des obstacles, particulièrement pour les petits pois; car c'est de toutes les substances la plus difficile à conserver parfaitement. Ce légume cueilli trop tendre ou trop fin, fond en eau; la bouteille se trouve en vidange de moitié, et cette moitié n'est pas même propre à être gardée. Lorsque j'en trouve par hasard dans ce cas, j'ai le soin de les mettre de côté pour en faire usage de suite. Si les petits pois sont cueillis de deux ou trois jours par la chaleur, ils ont perdu toute leur saveur; ils durcissent, ils entrent en fermentation avant l'opération. Les bouteilles cassent avec détonation au bain-marie; celles qui résistent cassent successivement ou sont défectueuses, ce qui se reconnaît facilement par le suc qui se trouve dans la bouteille, lequel est trouble, au lieu que les petits pois bien conservés ont leur suc limpide.

Remarque. Il vaut infiniment mieux conserver des pois moyens et un peu mûrs, que des pois trop tendres. Outre que ces derniers très souvent se déforment, produisent beaucoup d'eau de végétation, et qu'il n'en reste que l'enveloppe, ils prêtent beaucoup

plus à la fermentation que les premiers, qui, s'ils sont bien préparés, ainsi que je l'ai décrit, ne peuvent occasionner de casse; il en est de même du gros pois pour faire des purées, à moins que les bouteilles n'aient quelques défauts, tels que de petites étoiles, ou bien que la partie inférieure soit extrêmement épaisse (1).

Manière d'appliquer les substances en boîtes de fer-blanc et de fer battu au bain-marie. — Moyen de distinguer, au sortir de la chaudière, les boîtes qui, en raison de quelque accident causé ou par l'action du feu ou par défaut d'attention dans les procédés préparatoires, pourraient s'avarier. — Les boîtes étant bien disposées, je les range dans une chaudière garnie d'un diaphragme mobile ou faux fond percé de trous dans toute sa surface, et placé à un pouce de distance du fond. Lorsque le premier lit est complet, j'en fais un deuxième, un troisième et même plus si la chaudière est assez haute, et les boîtes assez nombreuses pour la garnir. J'ai

(1) Dans ce dernier cas, le haut de la bouteille se sépare du bas; mais on peut encore faire usage de ces bouteilles, si on les colle au moyen du lut indiqué par M. Bardel. J'en ai fait l'épreuve sur différentes bouteilles que j'ai ensuite emplies d'eau et conservées comme toute autre; mais je ne crois pas qu'elles puissent supporter le bain-marie ou des liqueurs fortes. Elles pourraient servir, sans rien craindre, à conserver des légumes secs, etc.

En résumé, la perte provenant de la casse et des avaries, pour les petits pois, qui sont la substance la plus difficile à conserver, lorsqu'on les veut bien tendres, est à-peu-près de dix à quinze bouteilles par cent, tandis qu'elle n'est que de trois à cinq pour les autres substances.

soin d'emplir d'eau la chaudière jusqu'au trois quarts et demi, c'est-à-dire trois à quatre pouces du bord. Je couvre ensuite à leur surface toutes les boîtes placées l'une sur l'autre, de deux linges, et je ferme exactement la chaudière de son couvercle; j'allume alors le feu, que je conduis avec modération, jusqu'à l'ébullition que je continue pendant trois quarts d'heure. Après avoir retiré le feu, je laisse le tout refroidir pendant deux heures, ou du soir au lendemain matin, ce qui est indifférent, lorsque l'opération se fait à la fin de la journée. On retire alors l'eau par la cannelle de décharge, et ensuite les boîtes que l'on range sur une table.

Au sortir de l'appareil, les boîtes de fer-blanc et de fer battu sont généralement plus ou moins *convexes* dessus et dessous, suivant le degré de chaleur que les boîtes contiennent en sortant du bain-marie; et au fur et à mesure qu'elles refroidissent, elles se dépriment et deviennent *concaves ;* ce changement est indiqué par un cliquetis causé par la rentrée des couvercles et des fonds des boîtes. Toutes celles qui sont devenues *concaves* indiquent que le vide est opéré, et par conséquent que l'objet est parfaitement conservé. Celles au contraire qui restent *convexes* après le parfait refroidissement (ce qui arrive quelquefois), annoncent un défaut soit dans la confection ou dans la fermeture de la boîte. Je mets de côté celles qui sont dans cet état pour les visiter deux ou trois jours plus tard.

Lorsque l'ouvrier a mis un couvercle trop grand,

la boîte reste *convexe ;* on s'en aperçoit aisément en appuyant dessus. Avec la main ou avec le maillet, on fait rentrer le couvercle ainsi que le fond; et si l'un ou l'autre oppose de la résistance, on fait l'ouverture de la boîte pour en retirer le contenu que l'on place dans une autre boîte avec toutes les précautions que nous avons recommandées.

Toutes les boîtes, après avoir été bien visitées et reconnues *concaves* ou *déprimées*, sont peintes à l'huile huit à dix jours après leur confection, et enregistrées avec un numéro d'ordre, la date de la fabrication, la désignation du contenu, et mises en magasin.

Je les fais peindre à l'huile à l'extérieur afin d'éviter l'oxidation ou la rouille.

Malgré tous les soins apportés à la bonne confection des boîtes de fer-blanc, de fer battu, et de leur contenu, ainsi qu'à l'application du bain-marie, il est bien nécessaire de visiter souvent toutes les boîtes mises en magasins, afin de reconnaître celles qui présenteraient des défauts de confection qui ne se seraient point manifestés après l'application du bain-marie ; ces défauts n'apparaissent ordinairement qu'un ou deux mois après cette opération, et quelquefois plus tard. Toutes les boîtes *bombées* ou *convexes*, qui se trouvent dans le magasin, sont mises à part afin de m'assurer de l'état de conservation des objets qu'elles renferment. Je les fais ouvrir pour changer le contenu des boîtes, ou en faire usage, si cela est possible. Dans le cas contraire, je le fais jeter.

Avant de donner la description des procédés qui constituent ma méthode, son application spéciale à chacune des substances que l'on veut conserver, je dois prévenir que la description des procédés au moyen desquels on prépare les alimens pour l'usage de la table, n'appartenant pas à mon sujet, je me suis restreint à ne citer que ceux de ces procédés qui m'ont paru indispensables pour arriver à la conservation des substances qui ont besoin de quelques préparations ou précautions particulières.

Comme on pourrait craindre que ces mêmes procédés ne fussent pas applicables aux objets les plus compliqués comme aux plus simples, j'ai fait quelques remarques propres à dissiper tous les doutes à cet égard; j'ai ajouté quelques observations qui feront connaître toute l'extension dont est susceptible cette nouvelle manière de conserver les substances alimentaires.

En effet, on peut s'assurer par l'expérience, que, sans aucune différence dans l'application de la chaleur au bain-marie, une garbure, une bisque se conservent aussi bien qu'une soupe à la panade et à l'oignon; qu'une sauce à l'espagnole composée, un velouté se conservent comme une sauce au pauvre homme; que des filets de soles à l'aspic, des filets de faisans aux truffes se conservent comme des côtelettes et du hachis de bouilli; que tous les principes volatils des fleurs se conserveront, comme les plantes inodores, dans toute leur fraîcheur et leur propriété naturelles; enfin, que l'abricot, la pêche, la

framboise, etc., ne perdront rien de leur arome.

A peu d'exceptions près, je conserve dans des boîtes de fer-blanc et de fer battu toutes les substances alimentaires. Du petit nombre de celles auxquelles cette méthode ne peut s'appliquer, sont : 1° Les petites fèves de marais, qui se tassent mieux en bouteilles et y paraissent plus blanches et plus jolies; 2° les fruits rouges, dont la boîte altère la couleur en la rendant violette; 3° les abricots, les mirabelles, les ananas, et généralement tous les fruits jaunes et à pepins, qui pourtant se conserveraient en boîtes, si dans les ménages on ne préférait les bouteilles, par la raison qu'il est plus aisé de s'en procurer que de trouver des boîtes et des ferblantiers pour les souder.

L'usage des vases de verre sera toujours, pour les opérations domestiques, le moyen le plus sûr et le plus facile à pratiquer; mais dans les grandes manipulations, qui ont pour objet les approvisionnemens de mer, de siége et d'hôpitaux, on ne doit employer que les boîtes (1).

Ainsi la chaleur du bain-marie est, comme on l'a déjà tant de fois répété, le principe unique, le prin-

(1) Les provisions préparées de cette manière seraient encore très utiles dans les pays de grandes fabriques : la plupart de ces établissemens formés au milieu des terres et éloignés de toutes communications, ne peuvent être approvisionnés, pendant les grandes chaleurs, des viandes fraîches nécessaires à la subsistance des nombreux ouvriers qui y sont attachés, ce qui occasionne trop souvent des maladies que préviendrait l'usage des viandes conservées.

APPERT.

cipe universel de la conservation de toutes les substances (1).

Il n'est pas besoin de recommander la célérité et la propreté dans les préparations des substances alimentaires; elles sont de rigueur, surtout pour les objets que l'on destine à être conservés.

Je fais à l'avance toutes les dispositions nécessaires pour que rien ne reste en retard, et que tout le temps soit mis à profit.

CHAPITRE V.

Description des procédés qui constituent ma méthode ; son application spéciale et particulière à chacune des substances que l'on veut conserver.

Pot-au-feu de ménage. — J'ai mis un pot-au-feu à l'ordinaire; lorsque la viande a été aux trois quarts cuite, j'en ai retiré la moitié que j'avais désossée pour la conserver. Le pot-au-feu fait, j'en ai passé le bouillon; après qu'il a été refroidi, je l'ai mis dans des bouteilles que j'ai bien bouchées, ficelées et enveloppées chacune dans un sac. Le bœuf que j'avais retiré aux trois quarts cuit a été mis en bocaux, baignant dans partie du même bouillon. Après les avoir

(1) Toutes les substances animales, ainsi conservées, ne perdent rien de leur poids ni de leur volume.

Il n'en est pas de même de quelques substances végétales; l'influence du calorique en sépare l'eau de végétation qui, restant dans la bouteille, devient un jus excellent. Il diminue d'autant le volume de la substance conservée, et en améliore la qualité.

bouchés, lutés, ficelés et mis en sac, je les ai rangés avec les bouteilles contenant le bouillon, debout dans une chaudière ; j'ai empli cette chaudière d'eau froide, de manière que les bouteilles et les bocaux baignassent jusqu'à la cordeline. J'ai mis le couvercle sur la chaudière, et ayant eu soin de l'entourer de linge mouillé, afin de boucher toutes les issues, et empêcher, le plus possible, l'évaporation du bain-marie, j'ai mis le feu sous la chaudière; lorsque le bain-marie a été en ébullition ou au bouillon, j'ai entretenu le même degré de chaleur pendant trois quarts d'heure, après quoi j'ai retiré le feu bien exactement dans un étouffoir. Une demi-heure après, j'ai lâché l'eau du bain-marie par le robinet qui se trouve au bas de la chaudière; j'ai découvert cette chaudière au bout d'une autre demi-heure ; une heure ou deux après l'ouverture de la chaudière (le temps n'y fait rien, cela dépend du plus ou moins de besoin qu'on peut avoir de cette chaudière), j'en ai retiré les bouteilles et les bocaux, dont j'ai goudronné les bouchons le lendemain avec du galipot, pour les expédier dans divers ports de mer. Au bout d'un an et dix-huit mois, le bouillon et le bouilli ont été trouvés aussi bons que faits du jour même (1).

(1) Je conserve dans mon établissement (rue Folie-Méricourt, 4), des boîtes de bœufs préparées par mon oncle, et conservées depuis plus de vingt ans. — Elles n'ont éprouvé aucune altération. La viande que j'ai extraite d'autres boîtes, après quinze et seize années de préparation, était dans un état de conservation parfait.

PRIEUR-APPERT.

Consommé. — En l'an XII, ayant l'espoir de fournir les rafraîchissemens des malades à bord des vaisseaux de l'Etat, d'après diverses expériences déjà faites dans les ports de mer par les ordres de *S. Exc. le ministre de la marine et des colonies*, sur des productions alimentaires conservées par ma méthode, je fis les dispositions nécessaires pour pouvoir répondre aux demandes sur lesquelles j'avais lieu de compter. En conséquence, pour moins multiplier les vases, et pouvoir renfermer dans une bouteille de litre huit bouillons, je fis l'expérience suivante. Comme généralement l'évaporation ne peut se faire qu'aux dépens de l'objet qu'on veut rapprocher (1), j'ai disposé un consommé foncé de deux livres de bonne viande et volaille par pinte. Mon consommé étant fait, passé et rafraîchi, je le mis en bouteilles. Après l'avoir bien bouché, ficelé et mis en sacs, je le plaçai dans la chaudière. J'avais retiré au quart cuits les meilleurs morceaux de bœuf et de volaille. Après que ces objets ont été refroidis, je les ai mis dans des bocaux. J'ai recouvert ces viandes du même consommé. Après avoir bien bouché, luté, ficelé et mis en sacs ces bocaux, je les ai rangés debout dans la même chaudière, avec les bouteilles de consommé.

(1) Les gelées, les essences de viande, les fonds de glaces et les tablettes à bouillon, qu'on obtient des parties molles et blanches des animaux, conservés à grands frais au moyen de l'évaporation, de la dessiccation dans les étuves, à l'aide de la corne de cerf et de la colle de poisson, ne présentent que des alimens factices, sans saveur et sans autre goût que celui d'empyreume et de moisi, etc.
APPERT.

Après avoir empli la chaudière d'eau froide jusqu'à la cordeline des vases, et avoir couvert et garni le couvercle d'un linge mouillé, j'ai mis le feu sous le bain-marie. Lorsqu'il a été au bouillon, j'ai continué le même degré de chaleur pendant deux heures, et j'ai fini cette opération comme la précédente. Le bœuf et la volaille se sont trouvés cuits à propos, et se sont conservés, ainsi que le consommé, plus de deux ans.

Gelée de volaille, bœuf et veau. — J'ai composé et conservé, de la même manière, pour un capitaine de marine, dont l'estomac, fatigué depuis long-temps, ne pouvait supporter les alimens d'usage à la mer, une gelée foncée de sept livres de viande par bouteille de litre, en proportion convenable de chacune, poùr son voyage de l'Inde. Chacune de ces bouteilles a produit cinquante bouillons excellens, au moyen d'une cuiller à bouche pleine de cette gelée dans 90 grammes (trois onces) d'eau bouillante et un peu de sel; cette gelée, d'un sel léger, a été également bonne à manger sur le pain, au sortir de la bouteille.

Observation. — J'ai vendu cette gelée à raison de 7 francs la bouteille, contenant cinquante bouillons. Ainsi, le bouillon n'est revenu qu'à 14 cent.; et si l'opération, qui n'a eu lieu que pour quinze bouteilles, eût été faite en grand, et dans des vases de quatre ou six litres de capacité, le bouillon ne serait revenu qu'à 10 centimes tout au plus, ỳ compris 25 pour 100 de bénéfice pour le fabricant.

D'après cette expérience, que tout le monde peut

répéter, il est facile d'apprécier les avantages d'opérer d'après cette méthode, non-seulement en petit, mais en grand, particulièrement sur les points de la France où les viandes et les volailles sont abondantes, et par conséquent à bon compte.

De quelle importance ne deviendra pas cette méthode pour le Nord et les colonies espagnoles, où les bœufs sont d'une telle abondance, qu'on ne les tue que pour en avoir la peau, et où les restes sont enfouis dans la terre.

On a tenté en vain de conserver les viandes en les faisant sécher au soleil; les résultats n'ont produit que de la fibre privée de tout son suc, et semblable à un morceau de bois. J'ai été invité à une dégustation de ces viandes, qui s'est faite dans les bureaux de la marine. Ces viandes avaient été envoyées d'Espagne au ministre; il fut préparé un pot-au-feu et un miroton; ni l'un ni l'autre n'étaient supportables, comme on peut bien le penser.

Riz au gras. — Après avoir nettoyé, lavé et fait crever le riz, je l'ai fait cuire à moitié avec du bon bouillon; je l'ai mouillé ensuite avec de la gelée préparée comme la précédente, et lorsqu'il a été bien cuit, réduit en pâte assez liquide et assez refroidi pour pouvoir être mis en bouteilles, je les ai bouchées, etc., et lui ai donné un quart d'heure d'ébullition au bain-marie.

Six mois après, ce riz a été trouvé tel qu'il était le jour où je l'avais préparé.

Le riz au maigre se conserve également.

Julienne. — J'ai composé une julienne de carottes, poireaux, navets, céleri, oseille, haricots verts, petits pois, etc., que j'ai préparés par les procédés d'usage, qui consiste à couper en petits morceaux, soit en rond, soit en long, les carottes, navets, poireaux, haricots verts et céleri. Après les avoir bien épluchés et lavés, j'ai mis ces légumes dans une casserole sur le feu, avec un bon morceau de beurre frais; je les ai laissé cuire ainsi à moitié, après quoi, j'ai ajouté l'oseille et les petits pois. Lorsque tout a été cuit et réduit, j'ai mouillé ces légumes avec du bon consommé que j'avais préparé exprès avec de la bonne viande et de la volaille. J'ai laissé bouillir le tout une demi-heure; ensuite j'ai retiré du feu pour laisser refroidir; j'ai mis en bouteilles, bouché, etc., pour donner à ma julienne une demi-heure de bouillon au bain-marie.

La julienne au maigre se compose de même, excepté qu'au lieu de consommé, je mouille mes légumes, lorsqu'ils sont bien cuits, avec une purée claire, soit de haricots blancs, soit de lentilles ou gros pois verts, que j'ai conservés, et je lui donne également une demi-heure de bouillon au bain-marie.

Coulis de racines. — J'ai composé et préparé un coulis de racines par les procédés ordinaires; il a été foncé de manière qu'une bouteille de litre pût faire un potage pour douze personnes, en y ajoutant deux litres

d'eau avant de le faire chauffer pour en faire usage.

Lorsqu'il a été refroidi, je l'ai mis en bouteilles, pour lui donner une demi-heure de bouillon au bain-marie.

Remarque. D'après ces expériences, on voit qu'il est aussi sûr que facile de soumettre aux mêmes procédés, indistinctement, tous les potages pour les conserver.

On a dû remarquer que, pour éviter la multiplicité des vases, ainsi que l'embarras, il est aisé de ne préparer que des extraits de chaque espèce; au moyen de moitié ou de deux tiers d'eau qu'on ajoutera à chaque extrait d'une bouteille de litre, par exemple, on pourra obtenir un potage pour huit à douze personnes. Ainsi, avec deux bouteilles de litre de bon consommé et quatre litres d'eau avec une bouteille de pointes d'asperges conservées, on aura un potage aux pointes d'asperges pour au moins vingt-quatre personnes.

Il en sera de même des potages aux petits pois nouveaux, aux laitues émincées, aux menus herbes, à la purée de gibier ou bisque, etc. Les potages au maigre, toutes les purées, soit de légumes, gibier ou poisson, peuvent être également préparés par extraits, et donner les mêmes résultats. Par exemple, une bouteille de litre qui contiendrait des oignons préparés au beurre, bien cuits et d'un beau brun foncé, serait suffisante pour un potage de trente à trente-cinq personnes.

Ainsi, avec vingt-cinq bouteilles d'extraits préparés de cette manière, on pourrait servir à la minute

un potage pour huit à neuf cents hommes, potage qui, à coup sûr, serait plus économique que ceux préparés au fur et à mesure des besoins.

Bouillon ou gelée pectorale. — J'ai composé cette gelée d'après l'ordonnance de M. Marie Saint-Ursin, docteur en médecine, avec mou et pieds de veau, choux rouges, carottes, navets, oignons et poireaux, en quantité suffisante de chacun. Un quart d'heure avant de retirer cette gelée du feu, j'ai ajouté du sucre candi avec de la gomme de Sénégal. Aussitôt qu'elle a été faite, je l'ai passée au tamis de soie pour de suite la clarifier avec des blancs d'œufs et la passer de nouveau à travers une serviette; après qu'elle a été refroidie, elle a été mise en bouteilles, bouchées, ficelées, enveloppées dans des sacs, et placées au bain-marie pendant un quart d'heure, au bouillon, etc. Cette gelée s'est parfaitement conservée, aussi bonne que si elle eût été faite du jour.

Grandes sauces. — Les grandes sauces, telles qu'aspic blond de veau, jus, essences de gibier, essences de légumes, glaces de veau et de racines, glaces de cuisson, grandes espagnoles, velouté, roux blanc et blond, velouté et espagnoles travaillées, sauces romaines, farces cuites, et à la béchamel, malgré la crême qui entre dans sa préparation, se conserveront par les mêmes procédés.

On peut juger, d'après cela, combien d'avantages trouvera un cuisinier, dans les voyages de terre et

de mer, à avoir avec lui, pour le besoin, des substances aussi précieuses toutes disponibles à la minute ; et à la maison même, de ces grandes sauces préparées à l'avance pour de grands repas (1).

Filet de bœuf, de mouton, volaille et perdreaux. — J'ai disposé tous ces objets comme pour l'usage journalier, mais cuits seulement aux trois quarts, ainsi que des perdreaux rôtis. Lorsque tout a été refroidi, j'ai mis ces objets séparément dans des bocaux de grandeur suffisante ; après avoir bien bouché, luté, ficelé et mis en sacs, j'ai placé le tout au bain-marie pour donner une demi-heure de bouillon, etc. Ces objets ont été expédiés pour Brest, où ils ont été mis en mer pendant quatre mois et dix jours, avec des végétaux, du consommé et du lait conservé, le tout bien emballé dans une caisse. A l'ouverture qu'on en a faite, on a dégusté tous ces objets, au nombre de dix-huit. Toutes ces substances ont été trouvées dans toute leur fraîcheur, et pas un seul vase n'a éprouvé la moindre altération en mer.

A ces quatre expériences, je puis en ajouter deux autres que j'ai faites, l'une sur une fricassée de poulets, et l'autre sur une matelotte d'anguilles, de carpes et brochets, garnie de riz de veau, de champignons, d'oignons, de beurre, d'anchois, le tout cuit au vin blanc. La fricassée de poulets et la matelotte se sont parfaitement conservées.

(1) Voyez, pour la préparation de toutes ces sauces, l'*Art de la cuisine au* XIXe *siècle*, par CARÊME.

Je préparai un hachis de blanc de volaille, de mouton, et viande fraîche de porc; j'y joignis des champignons, des truffes, du lard fondu et du beurre frais, et après y avoir mis les assaisonnemens convenables, je le fis cuire aux trois quarts; dès qu'il fut refroidi, je le mis en bouteilles, etc., je lui donnai un quart d'heure de bouillon au bain-marie.

Cette substance était aussi fraîche six mois après, que le jour de sa préparation.

Remarque. — Rien n'est si facile, au moyen de ce procédé, que de conserver, pour le besoin, des garnitures, telles que carottes, navets tournés et préparés de toutes les manières, concombres, artichauts, petits oignons, rocamboles, champignons, fines herbes, etc., comme aussi des riz de veau, crêtes et rognons de coq, laitances de carpes, queues d'écrevisses, etc.

J'ai conservé des morceaux de bœuf de deux et trois livres, des poissons, des volailles et des perdreaux entiers; mais je crois avoir déjà fait observer que cette manière n'est pas la plus économique, tant par rapport aux vases à grandes ouvertures, qu'aux bouchons convenables; que d'ailleurs il serait inutile de conserver des os qui emportent beaucoup de place. En se servant de boîtes, la plupart de ces inconvéniens disparaîtront (1).

(1) En effet, l'usage exclusif que nous faisons aujourd'hui pour les viandes, de boîtes de fer-blanc ou de fer battu, nous permet de conserver des pièces de quinze et vingt livres. — Il faut pourtant reconnaître que des soins extrêmes sont nécessaires pour que des soudures solides ferment hermétiquement ces grands vases : ainsi

Il sera donc bien plus économique, plus facile et plus avantageux de ne conserver ces substances qu'après les avoir désossées, d'autant plus qu'un bon cuisinier a mille moyens de mettre à profit tous les débris, soit en en tirant des sauces, des jus, des coulis, des purées, etc., qu'il pourra conserver comme nous l'avons déjà dit.

Ainsi il conviendra mieux, sous tous les rapports, d'avoir à bord d'un vaisseau, au lieu d'une pièce de bœuf de vingt-cinq livres, cette même pièce coupée par morceaux, ou un bon hachis de cette substance désossée, qui, par ce moyen, aura été conservée à peu de frais dans des vases de petites embouchures (1).

Mais ce qui est fort agréable, sans compter les autres avantages, c'est de pouvoir conserver à peu de frais les substances suivantes ;

SAVOIR :

Du Bœuf. — Les palais, langues, cervelles, filets, biftecks, entre-côtes, etc.

Du Veau. — Les fraises, riz, rognons, foies, fricandeaux, noix sautées, blanquettes, etc.

Du Mouton. — Les langues braisées, émincées de

aucune pièce n'exige plus de soin pour la parfaite conservation que les dindons farcis et les grands poissons. PRIEUR-APPERT.

(1) Des viandes dont je me sers pour faire des consommés, j'en fais d'excellens hachis, dont on fait usage toute l'année dans ma maison. J'en ai encore depuis dix-huit mois, qui sont aussi frais que s'ils venaient d'être faits. APPERT.

gigot, carbonnades, hachis, côtelettes, rognons, queues, etc.

De l'Agneau. — Côtelettes sautées, blanquettes, préparation de croquettes, etc.

Du Cochon. — Boudins noir et blanc, saucisses, andouilles, pieds aux truffes, filets mignons, rognons, etc.

Du Sanglier. — Filets piqués, débris de hure, etc.

Du Chevreuil. — Filets sautés, côtelettes sautées ou braisées, etc.

Du Lièvre et Levreau. — Filets sautés, civets, etc.

Du Lapereau. — Préparation de croquettes et filets sautés aux champignons, hachis, etc.

Du Faisan. — Les filets sautés aux truffes, etc.

Du Perdreau. — Côtelettes, filets sautés, salmis, hachis, purées, etc.

De la Caille. — Filets sautés, préparation, etc.

De la Bécasse. — Filets sautés, salmis, purées, etc.

De la Sarcelle. — Filets sautés, etc.

Des Grives, Ortolans et Rouge-gorges. — Après un tour de broche, ou sautés aux fines herbes.

De la Mauviette. — En croustade aux fines herbes, ou côtelettes à la broche, etc.

Du Canard. — Aiguillettes sautées, etc.

Du Dindon. — Les blancs émincés, blanquettes, hachis, préparations de quenelle, croquette, etc.

De la Poularde. — Les filets au suprême, filets piqués, purées, etc.

De l'Oie. — Les aiguillettes, etc.

Du Pigeon. — Les ailes sautées, à la broche, etc.

De l'Esturgeon, du Thon, du Turbot, du Cabillaud, et de l'Anguille de mer. — Leurs parties désosées, préparées comme on le juge à propos.

Du Saumon. — Les tranches à moitié cuites sur le gril et au bleu au trois quarts cuites, pour en préparer de telle manière qu'on voudra, etc.

De la Truite. — Au bleu, ses filets sautés.

De la Sole. — Filets sautés, filets en aspics, filets préparés pour salade.

De l'Eperlan. — A la bonne eau, etc.

Du maquereau. — A la maître-d'hôtel, filets sautés, etc.

Du merlan. — Quenelle de filets, filets sautés, etc.

Du brochet. — Au bleu, à l'allemande, filets sautés.

De la matelotte à la marinière. — De brochet, anguille, carpe et barbeau.

De l'anguille. — A la tartare et à la poulette.

De la carpe. — Quenelle et à l'allemande, etc.

Des huîtres. — Préparées pour les coquilles et à la poulette, etc.

De l'écrevisse. — Préparée à l'ordinaire, etc.

Tous les objets ci-dessus désignés et autres n'auront besoin que d'être disposés à demi ou aux trois quarts cuits pour recevoir l'application du bain-marie.

Au moyen des sauces de toute espèce dont nous avons parlé, ainsi que des garnitures conservées, jointes au lait, à la crême, aux entremets de légumes et de fruits conservés pour les charlottes, ainsi que

tous les fruits pour le dessert et pour les glaces, on sera assuré de faire bonne chère partout et en tout temps avec des substances de toute espèce, aussi et plus fraîches que celles dont on fait usage dans beaucoup de circonstances.

Par là on préviendra les inconvéniens que produisent sur toutes les substances alimentaires, les chaleurs, les saisons pluvieuses, les temps humides et chauds.

Par ces précautions on pourra à l'avance préparer tous les mets qu'exige un grand repas, dont les restes, qui très souvent sont considérables et seraient perdus, pourront être conservés par le même procédé jusqu'au moment de leur consommation.

Ces résultats prouvent suffisamment que le même principe, appliqué par les mêmes procédés préparatoires, avec les mêmes soins et les mêmes précautions, conserve généralement toutes les productions animales, en observant seulement de ne donner à chacune d'elles, dans la préparation, que trois quarts de cuisson au plus, pour lui donner le surplus au bain-marie.

Il est beaucoup d'objets qui peuvent, sans danger, supporter une heure de bouillon de plus au bain-marie, tels que le bouillon, le consommé, les gelées et les essences de viandes, de volaille et de jambon, les sucs de plantes, le moût et sirop de raisin, etc... Mais il en est beaucoup d'autres auxquels un quart d'heure, même une minute de plus, feraient beaucoup de tort. Ainsi les résultats seront toujours su-

bordonnés à l'intelligence, à la célérité et aux connaissances du manipulateur (1).

OEufs frais. — Plus l'œuf est frais, plus il résiste à la chaleur du bain-marie ; en conséquence j'ai pris des œufs du jour, que j'ai rangés dans un bocal avec de la chapelure de pain pour remplir les vides et les garantir de la casse dans les voyages. J'ai bien bouché, luté, ficelé, etc. Je les ai placés dans un chaudron de grandeur suffisante (2), pour leur donner soixante-quinze degrés de chaleur. Ensuite j'ai retiré

(1) « On ne parle dans les ateliers (dit le célèbre CHAPTAL, *Elé-*
« *mens de Chimie, discours préliminaire,* p. cxxxj), que des
« caprices des opérations ; mais il paraît que ce terme vague a pris
« naissance de l'ignorance où sont les ouvriers, des vrais principes
« de leur art ; car la nature n'agit point elle-même avec détermi-
« nation et discernement ; elle obéit à des lois constantes. Les ma-
« tières mortes, que nous employons dans nos ateliers, présentent
« des effets nécessaires où la volonté n'a aucune part, et où par
« conséquent il ne saurait y avoir de caprice. *Connaissez mieux*
« *vos matières premières,* pourrait-on dire aux artistes, *étudiez*
« *mieux les principes de votre art, et vous pourrez tout pré-*
« *voir, tout prédire et tout calculer; c'est votre seule igno-*
« *rance qui fait de vos opérations un tâtonnement continuel*
« *et une décourageante alternative de succès et de revers.* »
En effet, le manipulateur qui opère avec une parfaite connaissance du principe de son art, et des résultats de son application, sera plus surpris qu'étonné d'une avarie ou d'un revers qu'il éprouvera dans ses opérations ; et bien loin de s'en prendre au caprice, il trouvera la cause de cette avarie dans l'oubli de quelques soins indispensables à l'application de ce même principe ; le revers lui servira de régulateur pour mieux calculer et pour perfectionner les procédés préparatoires. Comme il a la conviction de l'invariabilité de son principe dans ses effets, il sait que toute avarie ou revers ne peut provenir que d'une mauvaise application. APPERT.

(2) Cette opération en grand, c'est-à-dire dans une grande

le bain-marie du feu; lorsqu'il a été refroidi à pouvoir y tenir la main, j'en ai retiré les œufs que j'ai gardés six mois. Au bout de cet intervalle, j'ai retiré les œufs du bocal; je les ai mis sur le feu dans de l'eau fraîche, à laquelle j'ai donné soixante-quinze degrés de chaleur. Ils se sont trouvés cuits à propos pour la mouillette, et aussi frais que lorsque je les ai préparés. Quant aux œufs durs préparés à la tripe ou à la sauce blanche, etc., je leur donne quatre-vingts degrés de chaleur au bain-marie, c'est-à-dire qu'aussitôt le premier bouillon, je retire le bain-marie du feu.

Lait. — J'ai pris vingt-quatre litres de lait sortant de la vache, je l'ai rapproché au bain-marie, et réduit aux deux tiers de son volume en l'écumant très souvent. Ensuite je l'ai passé à l'étamine. Lorsqu'il a été froid, j'en ai ôté la peau qui s'y était formée en refroidissant; je l'ai mis en bouteilles avec les procédés ordinaires, et de suite au bain-marie pendant deux heures de bouillon, etc. Au bout de quelques mois, je me suis aperçu que la crême s'était séparée en flocons et surnageait dans la bouteille.

Pour éviter cet inconvénient, je fis une seconde expérience sur une même quantité de lait, que j'ai fait rapprocher au bain-marie, de moitié au lieu d'un tiers, comme le premier. J'imaginai d'y ajouter, lorsqu'il fut réduit, huit jaunes d'œuf bien frais, délayés

chaudière, demanderait beaucoup de précautions, en ce qu'il serait plus difficile de maîtriser le degré de chaleur que dans un petit bain-marie, qui se place et déplace à volonté.

avec ce même lait. Après avoir laissé le tout ainsi bien mêlé une demi-heure sur le feu, j'ai fini comme à la première expérience. Ce moyen m'a parfaitement réussi. Le jaune d'œuf avait tellement lié toutes les parties, qu'au bout d'un an et même dix-huit mois, le lait s'était conservé tel que je l'avais mis en bouteilles. Le premier s'est également conservé deux ans et plus. La crème qui se trouve en flocons disparaît en mettant le lait sur le feu : tous deux supportent de même l'ébullition. De l'un et de l'autre on a obtenu du beurre et du petit lait. Dans les différentes expériences et analyses chimiques auxquelles ils ont été soumis, on a reconnu que le dernier, bien supérieur au lait ordinaire, pouvait remplacer la meilleure crème qu'on vend à Paris pour le café.

Ces procédés ne laissent donc rien à désirer. J'en fais habituellement usage pour conserver le lait destiné aux voyages maritimes. On pourrait aussi s'en servir pour conserver le lait pendant quelques jours, ce qui serait d'un grand avantage pour les fermiers et nourrisseurs dont les établissemens sont éloignés des grandes villes. Cette idée m'a été suggérée, par un propriétaire des environs de Gournay, qui vint me consulter, et me demanda de lui indiquer un moyen de conserver son lait pendant deux jours, temps nécessaire pour le transporter à Rouen, c'est-à-dire à une distance de vingt lieues.

Voici le procédé que je lui indiquai et qu'il pratique avec le plus grand succès :

Je fis faire plusieurs boîtes de fer-blanc de la forme

et de l'embouchure des bouteilles ordinaires, je les remplis de lait chaud sortant de la vache, et les soumis, après les avoir bien bouchées et ficelées, au bain-marie jusqu'à l'ébullition. Au bout d'une heure je les retirai, et dès le lendemain je les expédiai à une distance de trente lieues, où elles arrivèrent quarante-huit heures après. Le lait contenu dans ces bouteilles fut trouvé très bon et parfaitement conservé. Depuis cet essai, ce propriétaire envoie tous les jours vendre son lait à Rouen ; il m'en a même adressé à Paris, qu'on eût pu croire trait de la veille.

L'application en grand de ce procédé offrirait de très grands avantages ; elle permettrait de confectionner, dans toutes les grandes villes et à Paris même, le beurre frais qui s'y consomme et qui y arrive rarement bon, ce qui occasionnerait une grande diminution dans le prix de cette denrée de première nécessité. Les fermiers y trouveraient également leur profit, en utilisant par ce moyen toutes leurs crèmes perdues, en grande partie, par l'impossibilité où ils sont de les conserver assez long-temps pour en amasser la quantité nécessaire pour faire du beurre, tandis qu'en conservant ces crèmes par le moyen que j'indique, et en les expédiant à de grandes distances, ils en auraient toujours un débit assuré.

Remarque. — Le feu nu, le bain de sable et le bain-marie, trois moyens dont je me suis servi successivement pour rapprocher le lait avant de le conserver, avaient plus ou moins l'inconvénient d'atténuer le blanc du lait, et de lui donner un goût de frangipane.

Le bain de vapeur me parut plus convenable pour modifier cet inconvénient; en effet, j'obtins, par ce dernier moyen, le lait beaucoup plus blanc, et sans le goût qui me contrariait, quoique le lait fût rapproché de plus de moitié. L'évaporation se fait beaucoup plus rapidement de cette dernière manière que de toute autre, par la raison qu'on peut pousser et augmenter le feu sans crainte, et que plus on agite l'objet en évaporation, et plus l'opération est rapide. On est aussi dispensé d'écumer le lait.

Je puis donc indiquer ce dernier moyen comme le meilleur, non-seulement pour le lait et la crème, mais encore pour les pâtes de guimauve, de jujubes, et beaucoup d'autres substances que l'on fait ordinairement évaporer lentement à feu nu.

Afin de faciliter l'évaporation du lait avec précision, j'ai fait établir un appareil armé d'un régulateur au moyen duquel on dirige la vapeur nécessaire au rapprochement du lait.

Lait naturel en tablettes. — Le rapprochement du lait produit par l'évaporation continuée permet de conserver le lait en tablettes. Ce lait se conserve partout, même à bord des navires, en évitant les endroits humides; il peut servir à tous les usages journaliers. En dissolvant les tablettes dans l'eau froide, on reforme le lait bien pur avec la fraîcheur, l'odeur et le goût du lait nouvellement trait. On l'obtient plus ou moins fort suivant la quantité d'eau dont on se sert pour dissoudre les tablettes. M. Prieur-Appert

vend ces tablettes 6 francs le demi-kilogramme ; ce poids est suffisant pour préparer trente à trente-cinq tasses.

Exemple pour une tasse de lait. — Mettez dans un vase une ou deux tablettes de lait, versez dessus quelques cuillerées d'eau froide ; remuez, écrasez et délayez jusqu'à parfaite dissolution, en ajoutant doucement toute l'eau destinée à la tasse de lait. Ensuite faites bouillir sur le feu, comme le lait nouvellement trait, et servez.

Crème. — J'ai pris cinq litres de crème levée avec soin sur du lait trait de la veille ; je l'ai rapprochée au bain-marie à quatre litres sans l'écumer ; j'en ai ôté la peau qui s'était formée dessus, pour la passer de suite à l'étamine et la faire refroidir. Après en avoir encore ôté la peau qui s'y était formée en refroidissant, je l'ai mise en demi-bouteilles avec les procédés ordinaires, pour lui donner un quart d'heure de bouillon au bain-marie. Au bout de deux ans, cette crème s'est trouvée aussi fraîche que si elle eût été préparée du jour. J'en ai fait du bon beurre frais la quantité de 120 à 150 gr. (4 à 5 onces) par demi-litre.

Le rapprochement de la crème s'opère par les mêmes procédés et avec le même appareil que celui du lait.

Petit-lait. — J'ai préparé du petit-lait par les procédés d'usage. Lorsqu'il a été clarifié et refroidi, je l'ai mis en bouteille, etc., pour lui donner un quart d'heure de bouillon au bain-marie. Quelque bien

clarifié que soit le petit-lait, lorsqu'on le met au bain-marie, l'application de la chaleur en détache toujours quelques parties caseuses qui forment un dépôt ; j'en ai gardé deux et trois ans de cette manière, et avant d'en faire usage, je l'ai filtré pour l'avoir très limpide. Dans un cas pressé, il suffit de le décanter avec précaution pour l'obtenir de même.

Beurre frais.— J'ai pris trois kil. de beurre, frais battu ; après l'avoir bien lavé et ressuyé sur un linge blanc, je l'ai mis en bouteilles par petits morceaux, et tassé pour remplir tous les vides, de manière que la bouteille fût pleine jusqu'à 11 cent. (4 pouces), de la bague ; après avoir bien bouché les bouteilles, etc., je les ai soumises au bain-marie jusqu'à l'ébullition seulement, et les ai retirées aussitôt que le bain-marie a été assez refroidi pour pouvoir y tenir la main. Au bout de six mois ce beurre était aussi frais que le jour où je l'avais préparé.

Observation.— La fusion du beurre qui s'opère par l'application de la chaleur au bain-marie, précipite au fond de la bouteille les parties caseuses ou lait de beurre qu'il pouvait encore contenir lors de sa préparation, de manière qu'on obtient un beurre vierge parfaitement clarifié, excellent à manger sur le pain, ainsi que dans toutes les préparations journalières, d'un goût plus fin que le beurre frais ordinaire et plus salubre que ce dernier, dont on ne devrait faire usage qu'après l'avoir clarifié, comme cela se pratique dans la bonne cuisine.

J'ai retiré le beurre des bouteilles par petites parties, au moyen d'une petite spatule de bois un peu plate et crochue par le bout (1); je l'ai mis dans l'eau fraîche, puis en motte, après l'avoir bien lavé et pelotté dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la dernière soit bien claire.

J'ai retrouvé le même poids que j'avais mis, savoir: 2 kil. 910 gr. (5 liv. 13 onc.) de beurre, et 90 gram. (3 onces) de lait de beurre, ce résidu avait un goût rance un peu amer; comme il restait quelque peu de beurre aux parois des bouteilles, je les ai mises dans l'eau chaude pour l'obtenir.

Le déchet de 15 gram. (demi-once) par demi-kil. sera toujours subordonné au plus ou moins d'attention qu'on portera au lavage du beurre en sortant de la baratte, et il est fort peu de chose en raison de l'avantage de pouvoir se procurer en tout temps du beurre aussi frais qu'au mois de mai et à aussi bon marché. Ce moyen deviendra des plus précieux pour les pays de pâturage, surtout pour ceux qui ne peuvent tirer parti de leur beurre qu'en le faisant fondre, beurre qu'ils sont encore obligés de donner à très bon marché, faute de pouvoir le garder long-temps dans cet état.

D'après cette expérience sur le beurre, personne ne doutera de la possibilité de conserver, par les mêmes procédés, toutes les substances grasses et huileuses; toutes substances qu'on n'a pu jusqu'à

(1) On peut se servir du même instrument pour extraire toutes les substances des bouteilles où elles sont renfermées.

ce jour garantir de la rancissure au bout d'un certain temps. En effet, j'ai opéré (car j'aime à m'assurer d'un fait avant de l'annoncer) sur du sain-doux ou panne de porc, sans autre précaution préalable que celle de le fondre et de le bien cuire, sur des graisses d'oie et de chapon, ainsi que sur des graisses de cuisine, après les avoir bien clarifiées ; toutes ces substances se sont parfaitement conservées : il en sera de même pour toutes les autres sans exception.

Autre manière de conserver le beurre.— J'ai beaucoup simplifié les procédés préparatoires pour conserver le beurre frais. Afin de précipiter plus facilement les parties caseuses qui se forment dans le beurre, je me suis servi d'un dépuratoire formant le cône renversé, armé d'un robinet dans sa partie inférieure; au moyen du bain de vapeur, je mets en fusion plus ou moins de beurre, et lorsque les parties hétérogènes sont bien précipitées, j'ouvre le robinet. Je décante le lait, et lorsqu'il est entièrement sorti, je mets le beurre en bouteille ou en boîte. De cette manière et en ne donnant que soixante degrés de chaleur de Réaumur, au bain-mairie, j'ai obtenu le beurre parfaitement clarifié et sans dépôt.

Pour le sortir des bouteilles ou des boîtes, je mets tout simplement la bouteille au bain-marie, après l'avoir débouchée. Lorsque le beurre est en fusion, je le dépose dans un vase pour m'en servir au besoin.

Des végétaux. — Comme la différence des climats rend leurs productions plus ou moins précoces, et

met beaucoup de variétés dans leurs qualités, leurs espèces et leurs dénominations, on se gouvernera en conséquence selon le sol qu'on habite.

A Paris et dans les environs, c'est en juin et juillet la meilleure saison pour conserver les petits pois verts, les petites fèves de marais et les asperges. Plus tard, ces légumes perdent beaucoup par les chaleurs et la sécheresse. C'est en août et septembre que je conserve les artichauts, les haricots verts et blancs, ainsi que les choux-fleurs. En général, tous les végétaux que l'on destine à la conservation, doivent être cueillis le plus récemment possible, et disposés avec la plus grande célérité, de manière que du jardin au bain-marie ils ne fassent qu'un saut.

Petits pois verts. — Le *clamart* et le *crochu* sont les deux espèces de pois que je préfère, surtout le dernier, qui est le plus moelleux et le plus sucré, ainsi que le plus hâtif, après le *michaux* cependant, qui est le plus précoce de tous; mais ce dernier n'est pas propre à être conservé. Je fais cueillir les pois pas trop fins, parce qu'ils fondent en eau à l'opération; je les prends un peu moyens, ils ont infiniment plus de goût et de saveur, se trouvant alors plus faits. Je les fais écosser aussitôt qu'ils sont cueillis. J'en fais séparer les gros, et ils sont mis de suite en bouteilles, avec l'attention de faire tasser les bouteilles sur le tabouret déjà cité, pour en faire entrer le plus possible. Je les bouche de suite, etc., pour les mettre au bain-marie pendant une heure et demie, au bouillon, lorsque la saison est fraîche et humide, et deux

heures, lorsqu'il y a chaleur et sécheresse, et je finis l'opération comme les précédentes.

J'ai mis également en bouteille les gros pois qui ont été séparés des fins; je les bouche, etc., pour leur donner, suivant la saison, deux heures ou deux heures et demie de bouillon au bain-marie.

Nouvelle manière de conserver les petits pois. — A l'époque où je commençai à faire usage de boîtes de fer-blanc, je fis l'essai suivant. Après avoir disposé douze litres de petits pois bien récens, les avoir lavés et maniés avec 750 grammes (une livre et demie) de beurre bien frais, je les fis égoutter et les mis sur le feu; je couvris le vase d'un couvercle concave, et je fis cuire les petits pois sans les mouiller, en les sautant de temps à autre, et en ayant soin d'entretenir d'eau fraîche la partie creuse du couvercle. Je renouvelai l'eau lorsqu'elle était très chaude; je laissai cuire les petits pois comme pour les servir, et je les finis avec un morceau de beurre manié avec un peu de farine. Je les mis alors refroidir dans une terrine, et ensuite en petites boîtes contenant 750 gr. (une livre et demie); je fis bien fermer les boîtes, et leur donnai, au bain-marie, une petite heure d'ébullition.

Petits pois préparés à l'anglaise. — Cette manière est toute simple. Je fais cuire les petits pois dans de l'eau : lorsqu'ils sont cuits, je les assaisonne de sel en ajoutant 60 ou 90 gr. (2 ou 3 onces) de beurre frais par litres de petits pois; je les saute, et lorsqu'ils sont froids, je les mets en boîtes, etc., pour les mettre au bain-marie et recevoir une petite heu.e d'ébullition.

On peut aussi employer les bouteilles pour conserver les petits pois par cette méthode.

Par ces deux manières, les petits pois ont été conservés parfaitement : on pourra conserver aussi en boîtes, et par ce procédé, les gros pois, soit au lard ou toutes autres viandes, avec sécurité. Pour en faire usage, il suffit de les faire chauffer au bain-marie au moment de les servir. On peut à volonté ajouter un peu de sucre, etc.

Me voilà enfin fixé sur cette dernière méthode, qui est bien supérieure à toutes les précédentes.

Asperges. — Je fais nettoyer les asperges comme pour l'usage journalier, soit entières ou aux petits pois. Avant de les mettre en bouteilles ou en bocaux, je les plonge dans l'eau bouillante, et de suite dans l'eau fraîche, pour ôter l'âcreté particulière à ce légume; les asperges entières sont rangées avec soin dans des bocaux, la tête en bas; celles disposées en petits pois sont mises en bouteilles. Après que les unes et les autres sont bien égouttées, je bouche, etc., et je les mets au bain-marie pour y recevoir un bouillon seulement, etc.

Nouvelle manière de conserver les asperges entières. — Après avoir fait nettoyer et laver les asperges, je les plonge dans l'eau bouillante, pour ôter leur âcreté. Je les place ensuite dans des boîtes ovales préparées à l'avance, et les couvre d'une gelée de veau et de volaille à consistance de dix degrés à l'aréomètre, et leur donne alors soixante degrés de chaleur

au bain-marie : dans ma première manière, l'asperge est très difficile à placer dans les bocaux ; elle se ride et est d'une apparence peu appétissante. Dans la seconde manière, les asperges étant baignées dans une gelée se soutiennent pleines et fermes.

Je prépare depuis long-temps les asperges aux petits pois, comme cela se pratique dans la saison. Je les mets ensuite en bouteilles ou en boîtes, en leur donnant un bouillon au bain-marie.

Petites fèves de marais. — La féverole n'est point bonne à conserver. Je me sers de la julienne et vraie fève de marais, de celle qui est grosse et large comme le pouce, lorsqu'elle est en maturité. Je la fais cueillir très petite, grosse comme le bout du doigt, pour la conserver avec sa robe. Comme la robe est sensible au contact de l'air, qui la brunit, je prends la précaution, tout en les écossant, de les faire mettre dans les bouteilles. Lorsque ces dernières sont pleines et tassées légèrement sur le tabouret, pour en faire tenir le plus possible, et remplir tous les vides, j'ajoute à chaque bouteille un petit bouquet de sariette ; je les bouche bien vite, etc., pour les mettre au bain-marie pendant une heure de bouillon, etc. Lorsque ce légume est cueilli, préparé et confectionné avec célérité, je l'obtiens d'un blanc verdâtre ; au contraire, lorsqu'il languit dans la préparation, il brunit et durcit.

Depuis long-temps j'étais fort contrarié de ne pouvoir conserver, d'une manière sûre et générale, une

belle couleur blanc-verdâtre aux petites fèves de marais robées ; malgré les soins et toutes les précautions que je pouvais prendre, j'en avais de plus ou moins rembrunies, qu'il ne m'était plus possible de vendre, parce qu'on en avait eu de plus belles.

Depuis la publication de ma première édition, j'ai fait de nouvelles tentatives au moyen desquelles j'ai obtenu ces petites fèves telles que je les désirais; pour y parvenir, j'ai mis les bouteilles remplies dans l'eau fraîche sortant du puits, je les y ai laissées une heure au plus, je les ai bouchées et ficelées pour les mettre de suite au bain-marie.

Ayant été une fois obligé d'attendre plus de deux heures pour pouvoir mettre les bouteilles au bain-marie, après qu'elles furent bouchées et ficelées, je les remis en attendant à l'eau fraîche, et les ayant ensuite soumises au bain-marie, j'ai obtenu des fèves aussi belles que les précédentes.

Je me persuade que ce moyen pourra servir à conserver la couleur de beaucoup d'autres substances; par exemple, celle de certaines fleurs, à la couleur desquelles la médecine attache beaucoup de vertus.

Fèves de marais dérobées. — Pour conserver des fèves de marais dérobées, je les prends plus grosses, à-peu-près de 13 mill. (un demi-pouce) de long au plus ; je les fais dérober et mettre en bouteilles avec un petit bouquet de sariette, etc., et je les mets au bain-marie pour leur donner une heure et demie de bouillon, etc.

Haricots verts. — Le haricot connu sous le nom

de bayolet, qui ressemble au suisse, est l'espèce qui convient le mieux pour conserver en vert; il réunit au meilleur goût l'uniformité; je le fais cueillir comme pour l'usage journalier. Aussitôt je le fais éplucher et mettre en bouteilles ou boîtes, que j'ai soin de faire tasser sur le tabouret, pour remplir les vides. Je bouche, etc., et mets au bain-marie, pour leur donner une heure et demie de bouillon. Lorsque le haricot se trouve un peu gros, je le fais couper de longueur en deux ou trois; de cette manière, il n'a besoin que d'une heure au bain-marie.

Haricots blancs. — Le haricot de Soissons mérite à juste titre la préférence; à son défaut, je prends le meilleur possible, je le fais cueillir lorsque sa cosse commence à jaunir, écosser de suite et mettre en bouteilles, etc. Je le mets au bain-marie pour lui donner deux heures de bouillon, etc.

Je conserve depuis plusieurs années le haricot flageolet de la même manière; beaucoup de personnes le préfèrent, en ce qu'il annonce plus la primeur, par sa couleur, que le Soissons.

Artichauts entiers. — Je les prends de moyenne grosseur; après en avoir ôté toutes les feuilles inutiles et les avoir parés, je les plonge dans l'eau bouillante et de suite dans l'eau fraîche; après les avoir égouttés, ils sont mis en bocaux ou en boîtes (ce qui est plus facile à boucher), etc., et au bain-marie pour recevoir une heure et demie de bouillon, etc.

Artichauts en quartiers. — J'ai coupé de beaux artichauts en huit morceaux; j'en ai ôté le foin et ne leur ai laissé que très peu de feuilles. Je les ai plongés dans l'eau bouillante, ensuite dans l'eau fraîche; étant bien égouttés, ils ont été passés sur le feu, dans une casserole, avec un morceau de beurre frais, assaisonnement et fines herbes. Lorsqu'ils ont été à moitié cuits, je les ai ôtés du feu et mis refroidir; ensuite ils ont été mis en bocaux, bouchés, ficelés, lutés, etc., ou en boîtes, et placés au bain-marie pendant une demi-heure de bouillon, etc.

Artichauts à la barigoule. — On les prépare à l'ordinaire, cuits à moitié seulement; on les met ensuite en boîtes, et on leur fait subir une demi-heure d'ébullition au bain-marie.

Choux-fleurs. — Lorsque les choux-fleurs sont bien épluchés, je les plonge, comme l'artichaut, à l'eau bouillante et à l'eau fraîche; lorsqu'ils sont bien égouttés, ils sont mis en bocaux ou en boîtes, je bouche, etc.; je les place au bain-marie pour leur donner une demi-heure de bouillon, etc.

Comme les années varient et sont tantôt sèches, tantôt pluvieuses, on sentira aisément qu'il faut également étudier et varier les degrés de chaleur qui conviennent dans ces deux cas; c'est une attention particulière qu'il ne faut pas oublier. Par exemple, dans une année fraîche et humide, les légumes sont plus tendres, et par conséquent plus sensibles à l'ac-

tion du feu; dans ce cas, il faut donner sept à huit minutes de moins d'ébullition au bain-marie, et en donner autant de plus dans les années de sécheresse, où les légumes sont plus fermes et soutiennent mieux l'action du feu.

Autre manière. — Après que les choux-fleurs ont été bien épluchés et blanchis, on les fait cuire à moitié avec un peu de sel et un bon morceau de beurre frais. On laisse refroidir, on les met en boîtes et on les recouvre de leur bouillon de cuisson. Un bouillon au bain-marie leur suffit; de cette manière ils sont bien meilleurs.

Oseille. — Je fais cueillir oseille, belle-dame, laitue, poirée, cerfeuil, ciboule, etc., en proportion convenable. Lorsque le tout est bien épluché, lavé, égoutté, haché, je fais cuire le tout ensemble dans un vase de cuivre bien étamé. Ces légumes doivent être bien cuits comme pour l'usage journalier, et non pas desséchés, et souvent brûlés, comme cela se pratique dans les ménages lorsqu'on veut les conserver. Ce degré de cuisson est le plus convenable. Lorsque mes herbes sont ainsi préparées, je les mets refroidir dans des vases de faïence ou de grès; ensuite je les mets en boîtes ou en bouteilles d'embouchure un peu grande, je bouche, etc., et je mets au bain-marie, pour donner à mon oseille un quart d'heure de bouillon seulement. Ce temps suffit pour la conserver dix ans intacte et aussi fraîche que si elle sortait du jardin. Cette manière est sans contredit la meilleure et la

plus économique pour les ménages, les hospices civiles et militaires. Elle est surtout la plus avantageuse pour la marine; car on pourra rapporter des grandes Indes l'oseille ainsi préparée, aussi fraîche et aussi savoureuse que cuite du jour.

C'est bien à tort que dans les ménages et dans les administrations, l'on attend jusqu'au mois d'octobre et plus tard encore, si le temps le permet, pour conserver l'oseille. Alors ce légume a perdu de ses précieuses qualités, et il ne lui reste plus qu'un acide âcre et peu supportable, surtout après avoir subi une cuisson trop prolongée, qui ne l'empêche pas de contracter, au bout de quelques mois, un goût de moisi. Que de pertes n'éprouve-t-on pas par cette mauvaise méthode? C'est en juin que l'on doit préparer et conserver l'oseille. A cette époque elle est meilleure, et l'on se procure facilement toutes les herbes que l'on doit ajouter pour la bonifier, et modifier son acide, avantage difficile à obtenir en octobre.

Epinards et chicorée. — Ces deux espèces se préparent comme pour l'usage journalier; lorsqu'elles sont bien fraîchement cueillies, épluchées, blanchies, rafraîchies, pressées et hachées, je les mets en bouteilles ou en boîtes, etc., pour leur donner un quart d'heure de bouillon au bain-marie, etc.

Les carottes, choux, navets, panais, oignons, céleri, cardons d'Espagne, betteraves, et généralement tous les légumes se conservent également, soit blan-

chis seulement, soit préparés au gras ou au maigre pour en faire usage au sortir du vase. Dans le premier cas, je fais blanchir et cuire à moitié dans l'eau, avec un peu de sel, les légumes que je veux conserver ; je les retire de l'eau pour les faire égoutter et refroidir. Ensuite je mets en bouteilles ou en boîtes, etc., pour les mettre au bain-marie, et donner aux carottes, choux, navets, panais, betteraves, une heure de bouillon, et une demi-heure aux oignons, céleri, etc. Dans l'autre cas, je prépare mes légumes, soit au gras, soit au maigre, comme pour l'usage ordinaire; lorsqu'ils sont cuits aux trois quarts et bien préparés et assaisonnés, je les retire du feu pour les laisser refroidir. Ensuite je les mets en bouteilles, je bouche, etc., pour leur donner un bon quart d'heure de bouillon, etc.

Pommes de terre. — J'ai conservé ce légume de plusieurs manières :

1° J'ai fait cuire au bain de vapeur de grosses pommes de terre blanches ; après les avoir bien épluchées, je les ai réduites comme de la chapelure de pain, et les ai mises en bouteilles de petite embouchure, puis je les ai tassées, bouchées, etc.

2° J'ai pris de ces mêmes pommes de terre, réduites comme les précédentes ; je les ai assaisonnées de sel, de poivre, de fines herbes et de bon beurre frais, ce qui a formé une espèce de pâte que j'ai mise dans des bouteilles, et que j'ai aussi tassées, bouchées, etc.

3° J'ai épluché des pommes de terre longues et rouges, et les ai coupées en rouelles minces et de la largeur d'un franc; et les ayant fait frire avec les assaisonnemens ordinaires, jusqu'à ce qu'elles aient obtenu une belle couleur, je les ai mises en bouteilles dès qu'elles ont été refroidies, et les ai bien tassées et bouchées, etc.

J'ai mis toutes les bouteilles contenant ces diverses préparations dans le même bain-marie, et leur ai laissé prendre seulement un bon bouillon. Au bout de huit mois, elles ont toutes été trouvées aussi fraîches que le jour même de leur préparation.

On pourrait aussi conserver des pommes de terre entières, en les mettant crues dans des bocaux. En faisant usage des boîtes, il sera facile de les conserver de toute manière et de toute grosseur, en leur donnant une demi-heure de bouillon.

Tomates ou pommes d'amour. — J'ai fait cueillir les tomates bien mûres, lorsqu'elles ont acquis leur belle couleur. Après les avoir bien lavées et fait égoutter, je les ai coupées en morceaux et mis fondre sur le feu dans un vase de cuivre bien étamé. Lorsqu'elles ont été bien fondues et réduites d'un tiers de leur volume, je les ai passées au tamis clair, assez fin cependant pour retenir les pepins; le tout passé, j'ai remis la décoction sur le feu, et je l'ai rapprochée de manière qu'il n'en restât que le tiers du volume total. Ensuite j'ai fait refroidir dans des terrines de grès, et de suite mis en bouteilles ou en boîtes, etc.,

pour leur donner un bon bouillon seulement au bain-marie, etc.

Autre manière de préparer les tomates pour les conserver. — Après les avoir fait cueillir, comme les précédentes, bien mûres, je les fis exposer, rangées sur des planches, au grand soleil, pendant sept à huit jours, pour achever leur parfaite maturité; ensuite j'ai choisi les plus rouges et les plus molles que je fis mettre, par morceaux, égoutter sur des tamis, après les avoir lavées. Le lendemain matin je les fis fondre sur le feu; je leur donnai trois à quatre bons bouillons, et je les mis égoutter sur une toile claire tendue sur un panier; quatre heures après, je les fis passer à l'étamine, pour en avoir toute la pulpe que jè mis ensuite sur le feu; je lui donnai un bon bouillon, avec le soin de la remuer pour qu'elle ne s'attachât pas; ensuite je mis cette pulpe égoutter sur des tamis clairs, jusqu'au lendemain matin : alors elle avait jeté la majeure partie de son eau de végétation, mais, comme il lui en restait encore, je la remis sur le feu; je lui donnai un bon bouillon, toujours en la remuant, et je la remis égoutter sur les tamis; le lendemain matin cette pulpe était comme une pâte, je la mis en bouteilles et au bain-marie après l'avoir bien bouchée, etc., pour lui donner un bon bouillon seulement.

Cette manière demande plus de sujétion, mais aussi on en est bien dédommagé; il faut moins de vases; elle est infiniment plus belle et meilleure que la précédente.

Je n'ai pas encore fait d'expériences sur les fleurs; mais il n'y a pas de doute que cette nouvelle méthode ne donne les moyens d'en obtenir des résultats précieux et économiques.

PLANTES ANTI-SCORBUTIQUES, ET GÉNÉRALEMENT TOUTES LES PLANTES ET TOUS LES SUCS D'HERBES A L'USAGE DE LA PHARMACIE ET DE LA MÉDECINE.

Raifort. — Après l'avoir bien nettoyé, je l'ai râpé et mis en bouteilles, que j'ai bien tassées et bouchées, etc., pour leur donner une demi-heure de bouillon au bain-marie.

Cochlearia, menthe poivrée en pleine fleur, cresson de fontaine, absinthe, estragon, fleur de sureau, etc., le tout en branches.

J'ai rempli plusieurs bouteilles de chacune de ces plantes, les plus fraîches possibles, je les ai comprimées un peu dans les bouteilles, au moyen d'un petit bâton, afin d'en faire contenir davantage; j'ai bien bouché, etc., et leur ai donné un bouillon seulement. Elles ont été parfaitement conservées.

Manière de conserver la fleur d'oranger dans toute sa blancheur et son parfum naturel, ainsi que les boutons. — Je me procure cette fleur récemment cueillie et sans avoir été arrosée, comme celle qui est destinée à la vente au marché. Je fais séparer du pistil les pétales blancs, qui sont mis au fur et à mesure

dans des bouteilles de demi-litre. Dès qu'une bouteille est pleine, je la mets dans l'eau bien fraîche, après l'avoir légèrement bouchée, afin que l'eau ne puisse pas y pénétrer. Lorsque toutes les bouteilles sont ainsi disposées, après les avoir bien bouchées, ficelées, etc., je les mets au bain-marie couvert jusqu'à ce qu'il entre en ébullition. Aussitôt je retire le feu de l'appareil; un quart d'heure après, je découvre le bain-marie, et une demi-heure plus tard, je retire les bouteilles. J'opère de même avec les boutons que je mets dans le même bain-marie avec les pétales.

Les pistils sont mis en bouteilles de litre avec les feuilles fanées. Après les avoir bien bouchées, etc., je les mets au bain-marie, et leur donne un quart d'heure d'ébullition.

Comme ces bouteilles sont légères, on les maintient droites dans le bain-marie, au moyen d'une grille ou de tout autre objet.

On emploie la fleur d'oranger ainsi conservée comme dans la saison, et l'on peut monter des bouquets avec les boutons.

Sucs d'herbes. — J'ai très bien conservé des sucs de plantes, tels que ceux de laitue, de cerfeuil, de bourrache, de chicorée sauvage, de cresson de fontaine, etc.; je les ai préparés et dépurés par les procédés ordinaires, j'ai bouché, etc., pour leur donner un bouillon au bain-marie, etc.

Des fruits et de leurs sucs. — Les fruits et leurs

sucs demandent la plus grande célérité dans les procédés préparatoires, et particulièrement dans l'application de la chaleur au bain-marie.

Il ne faut pas attendre la trop grande maturité des fruits pour les conserver en entier ou en quartiers, parce qu'ils fondent au bain-marie; de même qu'il ne faut pas prendre ceux du commencement de la récolte, ni ceux de la fin. Les premiers et les derniers n'ont jamais autant de qualité ni de parfum que ceux qui sont cueillis dans la bonne saison, qui est celle où la majeure partie de la récolte de chaque espèce se trouve à-la-fois en maturité.

Remarques. — Les fruits que l'on veut conserver entiers, à moitié ou même en quartiers, fondent lors de l'application de la vapeur au bain-marie, et ont l'inconvénient non-seulement de s'écraser, de former des interstices plus ou moins grands, mais encore de laisser le vase plus ou moins en vidange. Afin d'éviter ces désagrémens pour les fruits rouges, tels que groseilles, framboises, cerises, etc., et pour mettre plus de précision et d'économie dans les procédés préparatoires, je choisis les sortes inférieures du fruit que je veux conserver, je les fais écraser pour en extraire le suc, que je passe à la chausse. Après avoir mis dans les bouteilles ou en boîtes la sorte que je veux conserver, je frappe la bouteille pour tasser légèrement, sans écraser le fruit, et je remplis la bouteille avec le suc que j'ai préparé jusqu'à trois pouces de la cordeline, je bouche, etc. J'opère de même sur

les abricots, mirabelles, pêches, prunes de reine-claude, etc. On a toujours assez de fruits inférieurs, pour obtenir une quantité suffisante de suc pour ses opérations.

Dans une bonne année, j'avais conservé environ 3,000 bouteilles de moût de raisin; la vente ne s'en faisant que très lentement, je l'ai employé à tous les fruits jaunes et blancs, en place du suc de ces fruits.

De cette manière, le fruit entier entouré de suc se soutient, conserve sa forme, et les bouteilles se trouvent toujours pleines.

Groseilles rouges et blanches en grappes. — Je fais cueillir les groseilles rouges et blanches séparées, pas trop mûres; je choisis la belle, et les plus belles grappes bien propres, et je les fais mettre en bouteilles, avec le soin de les faire tasser séparément sur le tabouret, pour remplir les vides; ensuite je bouche, etc., pour les mettre au bain-marie, que j'ai l'attention de surveiller; et aussitôt qu'il entre en ébullition, j'en retire tout le feu bien vite, et un quart d'heure après je lâche l'eau du bain-marie par le robinet, etc.

Groseilles rouges et blanches égrenées. — Je fais égrener les groseilles rouges et blanches séparées; elles sont mises de suite en bouteilles, et je les finis comme celles en grappes, avec les mêmes attentions, au bain-marie; je conserve beaucoup plus de ces dernières, parce que la grappe donne toujours une âpreté au suc de groseilles.

Cerises, framboises, mûres et cassis. — Je fais cueillir ces fruits pas trop mûrs, afin qu'ils s'écrasent moins à l'opération. Je les fais mettre en bouteilles séparément et tasser sur le tabouret, légèrement. Je bouche, etc., et je les finis comme et avec les mêmes soins que la groseille.

Suc de merises. — Pour obtenir le suc et tirer de la merise toute sa couleur, je la prends très mûre, j'en fais ôter toutes les queues; après quoi je fais fondre le fruit sur le feu dans une poèle de cuivre : après leur avoir donné un bouillon couvert, je les mets égoutter sur des tamis; ce qui reste sur ces derniers est soumis à la presse, après en avoir séparé les noyaux, pour mêler les deux produits ensemble, que je mets de suite en bouteilles et au bain-marie, après les avoir bien bouchées, etc.

Suc de groseilles rouges. — Je fais cueillir la groseille rouge bien mûre, je la fais écraser sur des tamis clairs; je soumets à la presse le marc qui reste sur les tamis, pour en extraire tout le suc qui peut y rester, et que je mêle avec le premier; je parfume le tout avec un peu de suc de framboises. Je passe cette décoction au tamis un peu plus fin que les premiers (1). Je mets en bouteilles, etc., et j'expose au bain-marie avec la même attention que pour la groseille en grains, etc.

(1) Quoiqu'il n'entre pas dans les attributions de mon ouvrage de parler de différens objets qui paraissent n'avoir aucun rapport avec

J'opère de même pour le suc de groseilles blanches.

Pour les grandes opérations, j'ai fait construire des tamis de canevas de 65 à 80 cent. (24 à 30 pouces) de diamètre, assez serré pour retenir les pepins; je les ai fait ajuster sur un cuvier placé sur un trépied peu élevé. Ce cuvier est armé à sa base d'un robinet ou d'une broche. Je mets 6 à 7 kil. et demi (12 à 15 livres) de groseilles dans un baquet, et avec un rabot ou morceau de bois de 20 cent. (8 pouces) de longueur sur 8 cent. (3 pouces) d'épaisseur bien emmanché, j'écrase les groseilles en les appuyant contre les parois du vase. Lorsque le fruit est bien écrasé, je le verse de suite sur le grand tamis de canevas, et le promène dessus, au moyen d'une spatule de bois, en ayant soin d'appuyer légèrement pour ne pas fatiguer le tamis. Dès que tout le suc est passé à travers le tamis, je mets à la presse le marc qui reste pour en

lui, cependant je crois devoir pour l'intérêt même du manipulateur, le prévenir des accidens qui pourraient arriver dans le courant de ses préparations, et dont la pratique et l'expérience seules m'ont fait apercevoir.

Par exemple, dans les grandes opérations, on peut se trouver dans le cas de manquer de vases pour contenir les sucs qu'on doit mettre ensuite en bouteilles. Alors, il ne faut jamais se servir de vases d'étain et de cuivre étamé, ni de fer-blanc, ni même de fer, parce que les deux premiers métaux, de rouge qu'était le suc qu'on leur avait confié, le rendent violet, et les deux autres le rendent noir. En général, il faut bien se garder de se servir de pareils vases, surtout pour des sucs acides : les vases de cuivre rosette, de grès, de faïence, ou de bois, n'occasionnent aucun inconvénient : les vases de terre vernissés peuvent empoisonner à cause de leur vernis de plomb.

extraire le suc qui s'y trouve, et je le réunis à celui qui est sur les tamis. On continue jusqu'à la fin de l'opération. C'est ainsi que j'ai employé jusqu'à 1,200 kil. (2,400 livres) de groseilles en un jour.

Lorsque tout le suc est extrait, on met en bouteilles, on bouche, etc.

Suc dépuré de groseilles. — Après avoir préparé le suc de groseilles comme le précédent, au lieu de le mettre de suite en bouteilles, je le dépose dans des terrines ou bachots, suivant la quantité, que l'on emplit à moitié; j'y ajoute un dixième de suc de cerises (1), et je fais déposer le tout à la cave ou dans un endroit frais, pour y passer la nuit; du jour au lendemain il est pris en gelée. Je fais mettre cette gelée sur des tamis posés sur des vases; au bout de deux heures au plus la gelée est fondue, le mucilage reste sur les tamis, et j'obtiens le suc de groseilles limpide; je le mets en bouteilles pour mettre de suite au bain-marie après l'avoir bien bouché, etc.

Suc de pommes. — Je me suis servi de très belles pommes reinettes que j'ai pelées, coupées en quartiers, et dégarnies de leurs pepins; je les ai mises fondre, avec une quantité suffisante d'eau, dans une bassine, sur le feu. Étant bien fondues, j'ai passé cette marmelade au tamis; j'en ai pressuré le marc, que j'ai mêlé avec le premier suc; j'ai mis le tout en

(1) Ce suc le fait prendre en gelée plus facilement.

bouteilles, etc., et lui ai donné un bouillon au bain-marie.

Suc d'épine-vinette, de grenades, d'oranges, de citrons, etc.— Je commence par exprimer ces fruits; j'en passe les sucs au tamis, et je les mets dans des bouteilles que je bouche légèrement, pour les dépurer au bain-marie, où je les laisse jusqu'à ce qu'ils commencent à bouillir : je les retire aussitôt du feu, pour les laisser refroidir; je les ôte ensuite des bouteilles, et le lendemain, lorsque les sucs sont bien reposés, je les tire au clair dans d'autres bouteilles, je les bouche bien, etc., et je les remets au bain-marie, pour un bouillon seulement.

La plus grande célérité doit être mise dans la préparation de ces sucs, qui pourraient devenir limoneux et très difficiles à s'éclaircir, particulièrement le suc de citron.

Suc de verjus. — J'écrase dans un mortier, au moyen d'un pilon, le verjus le plus gros et le plus ferme possible; je le passe au tamis pour en retirer le pepin; j'y joins ce que j'ai pu extraire du marc au moyen de la presse; je mets le tout dans des bouteilles bien bouchées, etc., pour leur donner un léger bouillon au bain-marie.

Ces sucs, ainsi conservés, peuvent se garder plusieurs jours après avoir reçu le contact de l'air, sans éprouver d'altération.

Fraises. — J'ai fait sur la fraise beaucoup d'expé-

riences de diverses manières, sans pouvoir obtenir son parfum ; il m'a fallu avoir recours au sucre. En conséquence, j'ai écrasé et passé des fraises au tamis comme pour faire des glaces ; j'ai ajouté 150 grammes (demi-livre) de sucre en poudre, avec le suc d'un demi-citron pour 500 grammes (1 livre) de fraises ; le tout bien mêlé ensemble, j'ai mis la décoction en bouteilles, bouché, etc. ; je l'ai exposée au bain-marie jusqu'à ce que l'ébullition commençât, etc. Cette manière m'a très bien réussi, à la couleur près, qui perd beaucoup ; mais on peut y suppléer avec du suc de merise.

Abricots. — Pour la table, l'abricot commun et l'abricot pêche, tous deux de plein vent, sont les deux meilleures espèces pour conserver. Ceux d'espalier n'ont pas, à beaucoup près, la même saveur et le même arome. Je mêle assez ordinairement ces deux espèces ensemble, parce que la première soutient l'autre qui a plus de suc, et qui fond davantage à l'action de la chaleur. On peut cependant les préparer séparément, en prenant la précaution de donner quelques minutes de moins au bain-marie pour l'abricot-pêche ; c'est-à-dire qu'aussitôt que le bain-marie commence à bouillir, il faut en retirer le feu, au lieu que pour l'autre je ne retire le feu qu'après que le bain-marie est au premier bouillon.

Je fais cueillir les abricots, lorsqu'ils sont mûrs (1), mais un peu fermes, lorsqu'en les serrant légèrement,

(1) Les confiseurs ne prennent ordinairement, pour conserver, que des abricots blancs, et qui n'ont, par conséquent, pas reçu de

je sens entre les doigts le noyau se détacher. Aussitôt cueillis, je les coupe par la moitié en long, j'en ôte le noyau et la peau le plus mince possible, avec un couteau. Suivant l'embouchure des vases, je les mets en bouteilles, soit par moitié ou en quartiers; je les tasse sur le tabouret, pour remplir le vide; j'ajoute à chaque bouteille douze à quinze des amendes des noyaux que j'ai fait casser; je bouche, etc. Je les mets au bain-marie pour leur donner un bouillon seulement, et aussitôt j'en retire le feu avec la même précaution que celle employée à l'égard de la groseille, etc.

Pêches. — La grosse mignonne et la calande sont les deux espèces de pêches qui réunissent le plus de qualités et de parfum; à défaut de ces deux espèces, je prends les meilleures possibles, pour les conserver par les mêmes procédés que ceux employés pour les abricots (1).

Brugnons. — Je prends le brugnon bien mûr,

rayons du soleil; ils veulent qu'ils aient mûri à l'ombre, pour qu'ils n'aient aucune tache.

Au contraire, par mon procédé, je recherche les abricots les plus jaunes possible; à cet effet, j'ai soin de faire effeuiller les abricotiers, pour qu'ils mûrissent également. Ce fruit qui sans doute doit être, lorsqu'il est très mûr et coloré par le soleil, bien meilleur que lorsqu'il est resté à l'ombre, se maintient à l'opération, soit entier, soit par quartiers.

Quant à ceux qui se trouvent trop mûrs, on les met dans des bouteilles à part, pour en faire des glaces ou des marmelades pendant l'hiver.

(1) Pour obtenir des pêches mûres également, et avec tout leur parfum, il faut, comme pour l'abricot, faire effeuiller le pêcher quinze jours avant la maturité.

c'est-à-dire plus mûr que la pêche, parce qu'il soutient mieux l'action du feu, et d'un autre côté je lui laisse la peau pour le conserver. Du reste, j'opère de la même manière que pour les abricots et les pêches, et toujours en surveillant le bain-marie, comme pour la groseille. Ayant remarqué que la peau lui donnait un peu d'amertume, je conseillai de le peler pour le conserver.

Prunes de reine-claude et mirabelle. — J'ai fait des prunes de reine-claude entières avec queue et noyau, ainsi que d'autres grosses prunes, et même des perdrigons et des alberges, qui m'ont très bien réussi; mais l'inconvénient, c'est qu'il ne tient que très peu de ces grosses prunes dans un grand vase, parce qu'on ne peut remplir les vides en les tassant, à moins de les écraser totalement, et que lorsqu'elles ont reçu l'application du feu au bain-marie, elles sont diminuées, et que les vases se trouvent à moitié vides. En conséquence, j'ai renoncé à cette manière trop dispendieuse, et j'ai pris le parti de ne conserver toutes les grosses prunes que coupées par moitié, après en avoir ôté le noyau. Ce moyen est plus facile et plus économique, les bouchons de calibre à boucher les gros objets étant plus chers et très rares en liège très fin; d'un autre côté, les vases de petite ou moyenne embouchure sont plus faciles à bien boucher, et l'opération par conséquent plus sûre. Pour la prune de mirabelle, et toutes autres petites prunes, je les prépare entières avec le noyau, après

leur avoir ôté la queue, parce qu'elles sont plus faciles à tasser, et qu'elles ne laissent que très peu de vide dans les vases. Pour toutes ces prunes généralement, entières ou coupées par moitié, j'emploie les mêmes procédés, les mêmes soins et les mêmes attentions que pour l'abricot et la pêche.

Verjus entier. — J'ai pris le plus gros verjus, très ferme; je l'ai ouvert dans sa longueur pour en retirer les pepins; je l'ai mis en bouteilles, tassé légèrement et bien bouché, pour lui donner un bouillon au bain-marie.

Poires de toutes espèces. — Lorsque les poires sont pelées, coupées en quartiers et nettoyées de leurs pepins, ainsi que des enveloppes de ces pepins, je les mets en bouteilles, etc., pour les mettre au bain-marie. Je surveille également le degré de chaleur qu'elles ne doivent éprouver que jusqu'à l'ébullition, lorsque ce sont des poires à couteau; pour les poires à cuire, je leur donne cinq à six minutes de bouillon au bain-marie. Les poires tombées ont besoin d'un quart d'heure de bouillon, etc.

Coing. — Lorsqu'il est bien mûr, je lui ôte son duvet, et le prépare en quartiers, pour lui donner une bonne demi-heure de bouillon au bain-marie.

Marrons grillés. — Après avoir coupé en longueur l'écorce des marrons, d'un côté seulement, je les fais griller dans une poêle percée jusqu'à ce qu'ils

soient à moitié cuits, mais de manière qu'ils restent blancs, sans être tachés de feu. Il faut que le feu soit ardent, afin que les marrons s'épluchent facilement. On les met ensuite en boîtes ou en bouteilles, et on leur donne un quart d'heure de bouillon au bain-marie.

On peut encore conserver les marrons de cette manière, sans les éplucher, et après avoir coupé l'écorce de même qu'aux précédens. On les soumet ensuite à un quart d'heure d'ébullition au bain-marie.

On pourra faire griller les marrons préparés de cette dernière manière pour les servir à la serviette.

Truffes. — Après avoir bien lavé et brossé les truffes pour en ôter toute la terre, j'en fais enlever légèrement la superficie avec le couteau. J'ai l'attention d'en séparer les blanches, les musquées, les véreuses, ainsi que celles attaquées de la gelée. Ensuite, selon le diamètre ou l'ouverture de l'embouchure des vases, je les mets en bouteilles, entières ou coupées par morceaux : les résidus sont mis en bouteilles à part; le tout bien bouché, etc., je les mets au bain-marie pour recevoir une heure de bouillon, etc. (Il n'est pas besoin de recommander que les truffes soient bien saines et des plus récentes.)

Les truffes ont l'inconvénient de fondre au bain-marie. Les vases sont quelquefois à moitié vides après l'opération, surtout ceux qui en contiennent de gros-

ses. Afin d'obvier à cet inconvénient, j'ai pris le parti de donner aux truffes un degré de cuisson avant de les renfermer dans les bocaux ou boîtes. Voici la description de l'appareil (Pl. 4, *fig.* 3) dont je me sers :

a, Appareil en forme de manchon, de cuivre rouge, bien brasé et étamé dans l'intérieur ;

b, Ouverture cylindrique à jour, de 8 cent. (3 pouces) de diamètre ;

c, Entrée, de 8 cent. (3 pouces) de diamètre, par laquelle on introduit les truffes grosses et petites, parées et non parées, après les avoir bien nettoyées et disposées comme nous l'avons dit plus haut.

Lorsque l'appareil est plus ou moins garni de truffes (car il n'est pas nécessaire qu'il soit plein), je ferme bien exactement l'entrée avec le couvercle *d*, et je lute avec du papier et de la colle ordinaire.

Le tout étant ainsi disposé, je porte l'appareil au bain-marie par les anneaux *e e*, et je le place sur un faux-fond percé de trous. J'ai soin qu'il ne baigne dans l'eau que jusqu'à 18 à 20 cent. (7 ou 8 pouces) de hauteur, et que le lut ne soit point mouillé. Je maintiens l'appareil debout dans le bain-marie, en mettant dessus un poids suffisant.

Après avoir donné une heure de bouillon, je retire les truffes, que je laisse refroidir. Je les place sur un tamis posé sur une terrine ; lorsqu'elles sont bien égouttées, je sépare les grosses d'avec les petites et les parées d'avec les non parées, et je les mets dans les vases disposés à l'avance. Le jus qui reste dans la

terrine est distribué dans les bouteilles et les boîtes, suivant la quantité de truffes qui y sont renfermées. Après avoir bien bouché, fermé, etc., je mets au bain-marie, pour donner une demi-heure de bouillon.

C'est ainsi que je suis parvenu à obtenir des vases pleins de truffes entières, conservées avec tout leur parfum.

De quelque manière que les truffes soient préparées, pourvu qu'elles soient bien fraîches, elles se conserveront parfaitement deux ans, trois ans, et tant qu'on voudra.

Champignons. — Je prends les champignons, sortant de la couche, bien formés et bien fermes. Après les avoir épluchés et lavés, je les mets dans une casserole sur le feu avec un morceau de beurre ou de bonne huile d'olive, pour leur faire jeter leur eau, j'y ajoute du suc de citron, proportionnellement au nombre des champignons, pour en conserver la blancheur; je les laisse sur le feu jusqu'à ce que cette eau soit réduite de moitié; je les retire pour les laisser refroidir, dans une terrine, pour les mettre en bouteilles, et leur donner un bon bouillon au bain-marie, etc.

Les champignons se conservent également préparés de toute autre manière.

Café. — Après avoir donné la description exacte de l'unique procédé qui, dans un instant, procure un dîner à trois services, les amateurs ne verront

pas sans intérêt qu'au moyen de ce même procédé, on obtient du café infiniment supérieur à celui préparé par tous les moyens connus jusqu'à nos jours, malgré les vains efforts qu'on a pu faire pour lui conserver son arome.

Première expérience. — Ayant mis sur le feu une livre de café jusqu'à ce qu'il soit devenu couleur marron clair, et l'ayant trituré dans un mortier (1), je l'ai divisé, après l'avoir passé dans un tamis, dans trois bouteilles de demi-litre que j'ai remplies d'eau fraîche jusqu'à 8 cent. (3 pouces) de la cordeline; je les ai bien bouchées pour leur donner seulement un bon bouillon (2) au bain-marie, d'où je les ai sorties quand elles ont été refroidies; après cette opération, j'ai laissé reposer le café deux jours pour le tirer au clair. Il en a été pris, tel qu'il sortait de la bouteille et mêlé avec de la crême, et il a été reconnu, de l'une et de l'autre manière, renfermer beaucoup plus d'arome que préparé par toute autre méthode.

Deuxième expérience.—J'ai préparé de nouveau et de la même manière 500 gr. (1 livre) de café, que j'ai aussi divisée dans trois bouteilles de demi-litre. Au lieu de les remplir d'eau fraîche, comme dans la pre-

(1) L'expérience m'a convaincu que le café trituré au mortier a beaucoup plus de parfum que celui qui est moulu. C'est sans doute cette raison qui fait qu'on ne se sert, dans le Levant, que de café trituré.

(2) Un bouillon est la durée d'une minute, l'eau étant en ébullition; deux bouillons, celle de deux minutes, et ainsi de suite.

mière expérience, je me suis servi de la décoction tirée au clair que j'ai eue en faisant bouillir, pendant six minutes, dans une cafetière, le marc qui restait dans les trois premières bouteilles; après avoir mis ces trois dernières bouteilles au bain-marie comme les premières, et les avoir laissé reposer deux jours, j'ai obtenu du café infiniment meilleur que le premier; et plein une cuiller à bouche seulement, dans 60 gr. (2 onces) de lait, a suffi pour en faire une excellente tasse.

Troisième expérience. — J'ai préparé 500 autres gr. (1 livre) de café que j'ai divisée dans quatre bouteilles de demi-litre; je les ai remplies, toujours à 8 cent. (3 pouces) de la cordeline, avec le café que j'ai extrait de la deuxième expérience, mêlé avec la décoction du marc qui en provenait; et, les ayant soumises au bain-marie jusqu'à deux bouillons, je les ai, comme les précédentes, laissé refroidir et retirées pour les laisser reposer pendant dix jours; et les ayant tirées au clair dans trois bouteilles que j'ai bien bouchées, etc., je leur ai donné un bouillon au bain-marie, etc. J'ai gardé ainsi conditionnées ces trois bouteilles dans ma cave pendant sept mois.

Cet extrait s'est trouvé parfaitement conservé et plein; deux à trois cuillerées à café suffisaient, avec l'eau nécessaire, pour procurer la meilleure tasse de café avec tout l'arome possible.

On voit par ces expériences que, si on les poussait plus loin, on pourrait avoir un extrait tel, qu'une cuillerée à café serait suffisante pour en faire une

tasse, ce qui deviendrait extrêmement commode dans des voyages de long cours (1).

J'ajouterai qu'une personne qui en fait usage m'a assuré qu'il y avait un grand tiers d'économie, et que le café pris de cette manière prête plus à l'insomnie que tout autre, ce qui prouve évidemment sa force, qu'on pourra réduire en diminuant la quantité.

Thé. — Rien n'est plus prompt à s'évaporer que son arome, auquel les amateurs attachent le plus grand prix. Voici le moyen de le conserver.

Il consiste à mettre dans une bouteille de demi-litre, ou dans une plus petite, si l'on veut, 30 gr. (une once) de bon thé ; à remplir cette bouteille d'eau et à la mettre au bain-marie, après l'avoir bien bouchée, pour l'en retirer six minutes environ avant l'ébullition : si on l'y laisse plus long-temps, il acquiert un goût un peu herbacé qui ne plaît pas à tout le monde.

Au bout de vingt-quatre heures, on peut faire usage de ce thé en en mettant plein une cuiller à café, plus ou moins, suivant la force qu'on désire, dans une théière remplie d'eau suffisamment chaude pour le prendre de suite ; car si on prenait de l'eau bouillante, l'arome s'évaporerait en grande partie avant qu'on pût le porter à la bouche. Une bouteille peut servir un mois et plus, après avoir été débouchée ;

(1) On doit faire usage de cet extrait sans le faire chauffer, ce qui diminuerait sa qualité sans être d'ailleurs nécessaire, puisque l'eau ou le lait auquel on l'ajoute, a le degré de chaleur qui lui convient pour être pris.

ainsi on pourra opérer suivant la consommation présumée, soit pour la maison, soit pour les voyages, etc.

Moût de raisin ou vin doux. — En 1808, dans le temps des vendanges, j'ai pris du raisin noir, cueilli à la vigne avec soin; après en avoir fait ôter les grains pourris et ceux qui étaient verts, je l'ai fait égrener, ensuite écraser sur des tamis clairs; j'ai mis sous la presse le marc qui se trouvait sur les tamis, pour en extraire ce qui pouvait y rester; j'ai réuni le produit de la presse et des tamis dans une futaille. Après l'avoir laissé reposer ainsi vingt-quatre heures, je l'ai mis en bouteilles, etc., pour lui donner un bon bouillon au bain-marie, etc. (1). Lorsque mon opération a été terminée, j'ai retiré les bouteilles de la chaudière; l'action du feu avait précipité le peu de couleur que le moût avait pris dans la préparation, et le moût de raisin s'est trouvé très blanc. Je l'ai rangé dans mon laboratoire, sur des lattes, comme on place le vin.

A la récolte de 1810, j'ai répété la même expérience sur environ huit cents litres de moût de raisin préparé avec les mêmes soins et attention.

Un quart a été mis en bouteilles sans aucune préparation.

Un autre quart a été dépuré et mis en bouteilles.

Le troisième quart a été dépuré, désacidifié, et mis également en bouteilles.

(1) J'ai mis les résidus de la pièce avec les marcs de la presse, dans ma vendange.

Le quatrième quart a été dépuré, désacidifié, rapproché à vingt degrés de l'aréomètre, et mis aussi en bouteilles : le tout a été bien bouché, etc., et mis au bain-marie pour y recevoir un bon bouillon.

Je l'ai déposé ensuite sur des lattes dans ma cave.

Procédé pour la conservation des vins dont la délicatesse ne permet ni le transport par mer, ni l'emmagasinage dans beaucoup de caves. — Personne n'ignore que les vins de France, les plus délicats, notamment ceux de Bourgogne, ne peuvent supporter les voyages de mer les plus courts; la susceptibilité de quelques-uns de ces vins est même si grande, qu'on est souvent obligé d'en faire la consommation dans les pays où on les récolte, par l'impossibilité d'en risquer le transport sans s'exposer à les dénaturer entièrement.

A l'époque où l'introduction des vins de France fut prohibée par terre dans le royaume des Pays-Bas, les propriétaires de ces vignobles furent plongés dans la consternation; une maison de Baune, avec laquelle j'entretenais des relations, me pria de chercher les moyens de conserver les vins de ce crû, pendant les longs cours, et elle eut soin d'accompagner sa prière d'un panier de bouteilles consacrées aux expériences (1). Animé du noble désir d'être utile à mon pays, et toujours plein de confiance dans les effets du calorique, je me mis au travail, et ne tardai

(1) Des meilleures années et des meilleurs crûs.

pas à trouver la solution du problème. Voici comment je l'obtins :

Les bouteilles que l'on m'avait adressées étaient mal bouchées et trop pleines, j'en retirai un peu de vin, de manière à laisser un vide de 3 cent. (un pouce) dans le goulot ; je les rebouchai hermétiquement et les ficelai de deux fils de fer croisés. Après quoi je les mis dans le bain-marie dont je n'élevai la chaleur que jusqu'à 70 degrés, dans la crainte d'altérer la couleur.

Quinze jours après, j'envoyai à un de mes commettans du Havre douze bouteilles de ce vin, avec l'invitation d'en confier à plusieurs capitaines de navires pour qu'ils leur fissent essuyer le long cours, et me les rapportassent ensuite pour en faire la dégustation.

Afin de les comparer au retour, j'eus le soin de conserver par devers moi une certaine quantité de bouteilles auxquelles j'avais fait subir la même opération qu'à celles que je faisais embarquer, et, pour second terme de comparaison, j'en mis aussi de côté quelques-unes telles que je les avais reçues de Baune.

J'attendis plus de deux ans le retour de mes bouteilles ; de six que mon commettant avait expédiées au long cours, deux seules revinrent de St.-Domingue. Très curieux, comme on se l'imagine bien, de connaître le résultat d'une expérience aussi importante, je m'empressai de soumettre une de ces bouteilles à la dégustation d'un habile connaisseur. Il la compara avec deux autres, savoir, une qui était res-

tée dans la cave de mon correspondant du Havre, et qu'il venait de me renvoyer récemment, et une autre, de celles que j'avais conservées intactes. Le résultat de cette triple comparaison fut extraordinaire, et démontra que ce vin, originairement le même, présentait trois qualités essentiellement différentes.

La bouteille conservée chez moi, et qui n'avait pas subi la préparation, avait un goût de vert très marqué; le vin renvoyé du Havre s'était fait et conservait son arome; mais la supériorité de celui revenu de Saint-Domingue était infinie, rien n'égalait sa finesse et son bouquet, la délicatesse de son goût lui prêtait deux feuilles de plus qu'à celui du Havre, et au moins trois de plus qu'au mien. Un an après, j'eus la satisfaction de réitérer cette expérience avec le même succès.

Il est donc incontestablement démontré par des faits aussi patens qu'on pourrait, à l'aide d'une préparation fort simple, exporter nos vins fins aux extrémités les plus reculées du globe; mais quand bien même mon procédé ne présenterait pas, comme il le fait, cet inappréciable avantage, de quelle utilité ne serait-il pas pour l'intérieur de la France, où il existe tant de caves dans lesquelles nos meilleurs vins ne se peuvent conserver, même en bouteilles? Espérons donc que le procédé si simple que je viens de décrire succinctement sera bientôt généralement adopté, et que son infaillibilité jointe au peu de frais qu'il occasionne, engagera beaucoup de propriétaires à en tenter l'essai. Je n'ajouterai qu'une seule recom-

mandation, c'est celle de bien choisir la qualité des bouteilles et bouchons que l'on voudra employer, et de boucher avec le plus de soin possible.

Une épreuve bien importante, et que je me propose de faire incessamment, est celle de conserver nos vins en cercles; je pense qu'en opérant ainsi que je l'ai fait sur la bière, on pourrait obtenir d'heureux résultats, et arriver à les faire voyager en pièces.

CHAPITRE VI.

Préparation des substances destinées à être conservées en boîtes.

Bœuf, soupe et bouilli. — Les boîtes et autres ustensiles étant préparés dans la soirée qui précède l'opération, on fait abattre le nombre de bœufs choisis qu'exige la fourniture commandée, et qui peut aller jusqu'à trois à-la-fois, du poids de 4 à 500 kilog. (huit cents à mille livres). Le lendemain, sur les cinq heures du matin, ces viandes sont amenées de l'abattoir à la fabrique par deux garçons bouchers chargés de les diviser en morceaux, et de les désosser *à blanc*.

La moitié du bœuf (1) est séparée en deux par le milieu, entre la dernière côte et l'aloyau. Après avoir levé l'épaule, on en détache le manche et ensuite le collier, à côté du morceau dit surlonge; avec la scie

(1) On sait que les bœufs ne sortent point entiers de l'abattoir, et qu'ils sont toujours divisés par moitiés.

on sépare la poitrine par le milieu des côtes. Ces cinq parties sont mises à part, et l'on passe à la division du quartier de derrière. On en retire le rognon avec la graisse qui l'entoure : on enlève avec précaution et à blanc le filet mignon, qu'on accroche à une allonge; avec la scie on sépare la cuisse de la culotte, et ensuite cette dernière de la bavette et des fausses côtes, ainsi que de l'aloyau. Ces quatre morceaux sont joints aux premiers pour être désossés (1).

Cette opération se commence par le bout du collier, c'est-à-dire par la joue du bœuf; lorsqu'elle est entièrement désossée, on passe au collier, et ainsi de suite aux autres morceaux du quartier de devant, dont on épluche toutes les parties sanguines, les nerfs, les peaux inutiles, et le trop de graisse qui se trouve parfois dans le haut du collier. Après cette préparation avec des allonges, on accroche ces morceaux à la tringle.

On procède de la même manière sur les parties du quartier de derrière et sur la cuisse. Après en avoir séparé la jambe, on enlève la noix, la semelle, la sous-noix et le trumeau. On épluche toutes ces parties et on les accroche comme les précédentes.

Quand ce travail est fini, on ramasse les os qui en proviennent; avec un fort couperet on les brise en

(1) Le désossement des viandes de boucherie exige une très grande surveillance de la part du maître; la plupart des garçons bouchers ne se piquent pas d'exceller dans cette opération, et la traitent avec une si grande négligence, que si l'on n'y prenait garde ils laisseraient la moitié de la viande après les os.

aussi petites parties que possible; on y ajoute les parures des viandes, les nerfs et les tirans: on charge du tout un autoclave dans lequel on verse assez d'eau de fontaine, pour qu'elle s'élève à 10 cent. (quatre pouces) au-dessous du contenu; on pousse la chaleur à 180 degrés. De cette manière on utilise tous les débris dont on fait un excellent bouillon.

Pendant que cette opération se consomme, on divise les viandes désossées en morceaux proportionnés à la dimension des boîtes qu'on veut employer.

Avec une feuille de boucherie bien affilée, le collier est coupé sur sa longueur en trois morceaux qui sont roulés et solidement ficelés, ainsi que cela se pratique dans toutes les cuisines, et pour toute espèce de morceau de bœuf (1).

La viande divisée et préparée est mise dans des chaudières de décharge placées à cet effet auprès de l'autoclave: celui-ci étant assez refroidi pour qu'on puisse l'ouvrir sans danger, on dégraisse le bouillon qu'il contient, et on le décante sur les viandes auxquelles on ajoute l'assortiment de légumes disposé dans un filet et l'assaisonnement convenable au pot-au-feu (2).

(1) En roulant ainsi les viandes sur leur longueur, on doit avoir le soin de proportionner la grosseur du rouleau au diamètre des boîtes qu'on leur destine. En les dépeçant au travers, on doit pareillement observer de donner aux morceaux une épaisseur à-peu-près égale à la profondeur de ces boîtes.

(2) Le pot-au-feu que je décris ici est sans doute excellent pour l'usage auquel il est consacré, mais il laisserait beaucoup à désirer, même dans une cuisine bourgeoise; d'où un lecteur superficiel pour-

Cela fait, les chaudières sont couvertes et poussées à l'ébullition; dès qu'elles y sont parvenues, on modère le feu en fermant exactement les fourneaux, et on laisse *mitonner* les viandes jusqu'à ce qu'elles soient cuites à-peu-près aux trois quarts. Alors, avec une grande fourchette, on les retire et on les met

rait inférer que je suis étranger aux premiers élémens de l'art culinaire, de cet art précieux et presque divin, qui, de nos jours, exerce une si grande influence sur les destinées du monde! Pour me mettre à l'abri d'un pareil soupçon, et malgré ma répugnance à faire parade de mon érudition, je crois à propos de rapporter ici l'opinion d'un auteur aussi savant que spirituel.

« .... Ce n'est pas, dit-il, la quantité de viande qui fait seule « le bon bouillon, mais la manière dont le pot-au-feu est conduit. « Qu'est-ce que le bouillon? Une décoction de viande contenant l'ex- « tractif animal ou *osmazeux* qui la colore et du sel. Pour que « la viande cède à l'eau ces principes, il faut que celle-ci pénètre « avec une température graduée, dilate les fibres musculaires, et « dissolve le jus qui y est interposé; mais dans ces mêmes muscles « il y a aussi de l'*albumine* (matière analogue au blanc d'œuf, et « qui forme l'écume du pot); cette albumine se coagule et se durcit « à la température de quatre-vingts degrés. Si donc vous poussez « rapidement votre pot-au-feu au point de le faire bouillir avant « que la viande soit dilatée et pénétrée par l'eau, qu'arrive-t-il? « L'albumine se coagule dans la viande même, et empêche l'os- « mazone d'en sortir; vous avez un bouillon faible et un bouilli dur: « mais, au contraire, si vous avez ménagé le feu de manière que la « viande ait eu le temps d'être pénétrée, l'albumine s'élève en « écume, le bouillon est savoureux, nourrissant, et le bouilli ten- « dre. Voilà toute la théorie du pot-au-feu. » (*Cours gastromique.*)

Il n'y a rien à ajouter à ce que l'on vient de lire; mais l'auteur que je viens de citer s'étant borné à donner la théorie du pot-au-feu, je vais risquer de donner celle de la soupe à l'oignon.

Quoique rien ne soit aussi commun, rien pourtant n'est meilleur que cette soupe bien préparée. Le roi de Pologne, Stanislas, en faisait un cas tout particulier. Dans un de ses voyages de Lunéville à Versailles, où il allait tous les ans visiter la reine sa fille, il s'arrêta

égoutter sur des passoires; on les saupoudre de gros sel et on les laisse refroidir sur des plateaux jusqu'au lendemain.

Comme les légumes ne sont pas encore assez cuits lorsqu'on retire les viandes des chaudières, jusqu'à

---

dans une auberge de Châlons, où on lui servit une soupe à l'oignon si délicate et si *soignée,* qu'il ne voulut pas continuer sa route sans avoir appris à en préparer lui-même une semblable. Enveloppé de sa robe de chambre, Sa Majesté descendit à la cuisine, et voulut absolument que le chef opérât sous ses yeux. Ni la fumée, ni l'odeur de l'iognon, qui lui arrachaient de grosses larmes, ne purent distraire son attention; elle observa tout, en prit note, et ne remonta en voiture qu'après être certaine de posséder l'art de faire une excellente soupe à l'oignon.

Voici comment se fait cette soupe, à jamais illustrée par l'anecdote que je viens de rapporter, et à laquelle, en commémoration d'un honneur aussi insigne, j'ai donné le nom de *Soupe à l'oignon à la Stanislas.*

On enlève la croûte du dessus d'un pain, on la casse en morceaux que l'on présente au feu des deux côtés. Quand ces croûtes sont chaudes, on les frotte de beurre frais, et on les représente de nouveau au feu jusqu'à ce qu'elles soient un peu grillées; on les pose alors sur une assiette pendant le temps que l'on fait frire les oignons dans le beurre frais, on en met ordinairement 10 gr. (trois gros), coupés en petits dés; on les laisse sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient devenus d'un beau blond un peu foncé, teinte qu'on ne parvient à leur donner bien égale qu'en les remuant presque continuellement; on y ajoute ensuite les croûtes, en remuant toujours, jusqu'à ce que l'oignon brunisse. Quand il a suffisamment pris de la couleur, pour détacher de la casserole, on mouille avec de l'eau bouillante, on met l'assaisonnement et l'eau nécessaire, puis on laisse mitonner au moins un quart d'heure avant de servir.

Ce serait à tort que l'on penserait qu'en mouillant cette soupe avec du bouillon ou du consommé, on la rendrait meilleure; cette addition, au contraire, en la rendant trop nutritive, altérerait sa délicatesse.

ce qu'ils le soient, on est obligé de rallumer le feu et de remettre le bouillon à l'ébullition, qui doit être entretenue doucement pendant une couple d'heures. Après avoir retiré les légumes, avec trois ou quatre œufs on clarifie le bouillon qu'on laisse reposer toute la nuit, après l'avoir écumé et couvert.

Le lendemain, dès le matin, il est décanté sur une étamine, et recueilli dans un autre appareil destiné à en opérer la réduction à la consistance de six à sept degrés à l'aréomètre.

Dans cet intervalle, on déficelle les viandes cuites de la veille, on les partage en morceaux convenables, que l'on met ensuite dans des boîtes, qu'au préalable on a eu le soin de bien laver et essuyer.

Au fur et à mesure qu'elles sont remplies, l'ouvrier les ferme exactement, les soude à cœur au pourtour, et les garnit de la manière indiquée pour les fonds à l'article des boîtes.

Cette opération achevée, on introduit par le trou, pratiqué au couvercle, le bouillon réduit, en observant d'en couvrir seulement les viandes, et de laisser un vide dans la boîte proportionné à sa dimension, afin que la dilatation des substances se puisse effectuer, lors de l'application du calorique par le bain-marie. Les boîtes chargées, on ferme le trou avec une capsule de fer-blanc que l'on ajuste bien, et que l'on soude avec grand soin.

Quand les boîtes sont ainsi chargées et fermées, elles sont rangées dans une chaudière de décharge, pour recevoir l'action du calorique de la manière

que nous avons indiquée, en traitant particulièrement du bain-marie.

Lorsque tous les détails relatifs à la préparation des viandes bouillies et à leur mise en boîtes sont terminés, je reviens aux morceaux mis en réserve: le filet mignon est piqué et mis à la broche; le rognon est sauté; de la queue du bœuf on fait un hochepot aux racines. Ces trois morceaux sont mis en boîtes comme le bouilli, et en observant les mêmes procédés.

Observation générale. — Les opérations qu viennent d'être décrites s'appliquent à toutes les *viandes de boucherie*, au *porc*, à la *volaille* et au *gibier*, ainsi qu'au *poisson*, aux *légumes* et aux *fruits;* la différence ne consiste que dans l'application du calorique qui doit être modifié en raison du degré de solidité des substances soumises à son action.

CHAPITRE VII.

Manière de faire usage des substances préparées et conservées.

Viandes, *gibier*, *volailles*, *poissons.* — Un pot-au-feu ordinaire, dont le degré de cuisson a été bien calculé dans la préparation, ainsi que lors de l'application de la chaleur au bain-marie, n'a besoin que d'être chauffé au degré convenable pour en obtenir potage et bouilli.

Pour plus grande économie, et moins multiplier les vases, un bon consommé, tel que je l'ai indiqué,

est plus convenable, parce que le bœuf, ainsi que le consommé, n'a besoin également que d'être chauffé, et qu'au moyen de moitié ou de deux tiers d'eau qu'on ajoute au consommé, on obtient un bon potage.

De même une bouteille de litre de consommé, au moyen de deux litres d'eau bouillante que vous y ajoutez au moment d'en faire usage, donne douze bons bouillons, en y mettant un peu de sel. Ainsi on peut avoir chez soi et à peu de frais une petite provision de bouillon pour le besoin et les temps de chaleur, où il est si difficile de s'en procurer, surtout dans les campagnes.

Riz au gras. — Plein une cuiller à bouche de cette substance conservée comme il a été dit, suffit, avec 90 gr. (3 onces) d'eau environ, pour faire un excellent potage.

On pourra l'employer de telle autre manière qu'on désirera.

Quant à toutes les viandes, volailles, gibier, poissons, etc., qui ont reçu trois quarts de cuisson dans la préparation et le surplus au bain-marie, comme je l'ai indiqué, je les fais chauffer en sortant du vase, au degré convenable, pour les servir de suite sur la table. S'il arrivait, par exemple, qu'au sortir du vase, l'objet qui y était renfermé ne fût pas assez cuit, par le défaut des procédés préparatoires, ou pour n'avoir pas reçu suffisamment l'application de la chaleur au bain-marie, dans ce cas on le met sur le feu pour

lui donner le degré de cuisson nécessaire. En conséquence, lorsque l'artiste aura bien soigné ses préparations, qu'elles seront assaisonnées et cuites à propos, l'usage en sera facile et commode dans tous les cas, parce que, d'un côté, on n'aura besoin que de faire chauffer, et que, de l'autre, on pourra les manger froides au besoin. Les substances ainsi préparées et conservées n'exigent pas, comme on pourrait le croire, d'être consommées aussitôt qu'elles sont débouchées. On peut faire usage des comestibles d'un même vase pendant huit et dix jours après qu'il a été débouché (1), avec le soin seulement de remettre le

(1) Le rapport fait à la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, par M. Bouriat, au nom de la commission, constate que dans deux demi-bouteilles, l'une de lait, l'autre de petit-lait, débouchées depuis vingt à trente jours, et rebouchées avec peu de soin, les deux substances avaient conservé toutes leurs propriétés.

Du bouillon simple, resté, après avoir été débouché, pendant quatre à cinq mois dans le cabinet de M. Keraudren, médecin de la marine, s'était parfaitement conservé, et n'avait contracté d'autre goût que celui de moisi.

Le 15 décembre 1810, j'ai débouché une bouteille de consommé, et une remplie de hachis de bœuf et de volaille préparés depuis trois mois.

Après avoir vidé ces deux bouteilles aux trois quarts, je les ai rebouchées tout simplement, pour les exposer à une température de quinze degrés de chaleur environ.

Le 28 mars suivant, j'ai retrouvé ces substances sans aucune fermentation, altération ou putréfaction, et n'ayant contracté d'autre goût que celui de moisi, à travers lequel j'ai encore parfaitement distingué la saveur et le goût primitif de ces substances, au point que je crois que, dans un pressant besoin, l'usage en eût encore été supportable.

D'après ces expériences, il paraît que les substances animales

bouchon aussitôt qu'on en a pris pour le besoin; ainsi on pourra régler la capacité des vases d'une à vingt-cinq litres et plus, suivant l'importance des consommations présumées.

Hachis aux truffes. — On peut faire usage de cette substance préparée et conservée telle qu'elle sort de la bouteille; on peut également en farcir divers objets et l'employer de toute autre manière au goût et à la volonté des consommateurs.

Gelée de viandes et de volailles. — Une gelée bien préparée et conservée, retirée du vase, en morceaux, avec soin, peut garnir des viandes froides, ou bien on la fera fondre seulement dans le vase, au bain-marie, après l'avoir débouché; ensuite on la coulera sur un plat pour la faire reprendre sur de la glace, avant de la servir.

Avec une bouteille de litre d'essence ou gelée de bœuf, de veau, de mouton, volaille, etc., préparée comme il a été dit, on obtiendra cinquante bons bouillons en ajoutant par cuillerée de cette essence, 90 gr. (3 onces) d'eau bouillante et un peu de sel.

Cette gelée peut être d'un grand secours et d'une grande économie dans les voyages, particulièrement ceux de mer; cent bouteilles ne tiendront pas beaucoup de places dans un vaisseau, et on aura cinq

conservées par le procédé du bain-marie se conservent très longtemps après avoir été débouchées, et qu'elles ne sont plus aussi susceptibles de décomposition que celles préparées pour l'usage journalier.

mille bons bouillons à volonté, qui, à raison de sept francs par bouteille, ne reviendront qu'à quatorze centimes chacun.

Dans une infinité de circonstances, un cuisinier manque des objets nécessaires pour tirer des sauces, etc. Avec les essences de viandes, de volailles, de jambon, etc., ainsi qu'avec des fonds de glaces bien préparés et conservés, il se les procurera à la minute.

Bouillon ou gelée pectorale. — Quant à la gelée pectorale, préparée et conservée comme je l'ai indiqué, l'usage s'en fait, soit en la coupant en sortant de la bouteille, avec plus ou moins d'eau bouillante, soit froide telle qu'elle se trouve, dans les proportions que les personnes de l'art jugeront les plus convenables dans les différens cas.

Lait et crème. — La crème, le lait, le petit-lait, préparés et conservés comme je l'ai indiqué, s'emploient de la même manière que ces objets frais, aux mêmes usages journaliers.

Puisque la crème et le lait se conservent parfaitement de cette manière, il n'y a pas de doute qu'on pourra de même conserver les crèmes d'entremets, ainsi que celles pour des glaces qui, lorsqu'elles auront été bien préparées et finies avant d'être mises en bouteilles, n'auront besoin que d'être chauffées légèrement au bain-marie, après avoir été débouchées pour faciliter leur sortie du vase. On pourra se pro-

curer ainsi, de suite et à la minute, des crèmes et des glaces (1).

Légumes. — Les légumes mis en bouteilles sans être cuits, et soumis ensuite à l'action de la chaleur du bain-marie, de la manière indiquée, ont besoin d'être préparés au sortir du vase, pour en faire usage. Cette préparation est suivant le goût et la volonté de chacun, et conforme aux différentes méthodes employées dans la saison. Il faut avoir l'attention de

(1) Je crois devoir rapporter ici un fait d'autant plus intéressant, qu'il a eu lieu sans préméditation, et qu'il s'est passé en présence du jury dégustateur, à la table de l'Amphitryon célèbre qui est le secrétaire perpétuel de service près l'*Almanach des Gourmands*.

Nous en étions au café, on le voulait à la crème : elle avait été oubliée ! ! ! !

Comment remédier à cet oubli ? *La cloche venait de faire retentir onze fois ses sons argentins* : plus de crémières.....

Un heureux souvenir rappelle tout-à-coup à l'Amphitryon qu'il devait avoir chez lui, depuis deux ans, une bouteille de crème conservée par ma méthode.

La demander, la chercher, la trouver et la déboucher, fut l'affaire d'un instant.

On sert le café, ma crème y est mêlée... Mille félicitations, mille éloges me sont prodigués.

Moitié de cette crème restait encore dans la bouteille. On veut connaître la qualité du beurre qu'on pourrait en extraire ; je la manipule.....

Elle est à l'instant métamorphosée en beurre frais et excellent.

Nouvel étonnement, nouveaux éloges.....

Un plaisant propose d'en faire une soupe à l'oignon ; elle est faite, servie et savourée par tous les convives. L'auteur de la proposition en réclame une double dose, et le jury dégustateur termine sa séance, en donnant à mes procédés et à ma méthode les témoignages de la plus vive satisfaction.

laver ses légumes au sortir du vase, et même pour faciliter leur sortie, j'emplis la bouteille d'eau tiède, et, après l'avoir égouttée de cette première eau, je lave les légumes dans une seconde eau un peu plus chaude, et après les avoir égouttés, je les prépare au gras ou au maigre.

Haricots blancs. — Je fais blanchir, comme dans la saison, le haricot blanc au sortir de la bouteille, dans de l'eau avec un peu de sel; lorsqu'il est cuit à propos, je le retire du feu et je le laisse dans cette eau de cuisson une demi-heure et même une heure, pour le rendre plus moelleux, ensuite je le prépare au gras ou au maigre.

Haricots verts. — Je fais blanchir de même le haricot vert, lorsqu'il n'est pas assez cuit, par les procédés conservateurs, ce qui arrive quelquefois ainsi qu'aux artichauts, aux asperges et aux choux-fleurs, etc. S'ils sont assez cuits au sortir du vase, je ne fais que les laver à l'eau chaude, pour ensuite les préparer.

Petits pois verts. — Les petits pois verts se préparent de bien des manières. Si, dans la saison, ils se trouvent mal préparés, c'est la cuisinière qui reçoit les reproches; mais en hiver, s'ils ne se trouvent pas bons, on a grand soin de s'excuser sur celui qui les a conservés, quoique les mauvaises préparations tiennent le plus souvent au mauvais beurre, à l'huile ou à la graisse rance qu'on emploie sans attention ou par économie; une autre fois on les prépare deux

heures trop tôt, on les laisse languir et attacher au fond de la casserole sur le feu, et on les sert suant le beurre tourné en huile, avec le goût de caramel, ou bien on les fait sans soin et avec trop de précipitation; c'est ainsi qu'on voit servir des pois verts qui se noient dans l'eau; mais chacun a sa manière : voici la mienne.

Aussitôt que les petits pois sont lavés et bien égouttés de suite (car il ne faut pas laisser séjourner ce légume dans l'eau, non plus que les petites fèves de marais : cela leur ôterait de leur qualité), je les mets avec un morceau de bon beurre frais sur le feu, dans une casserole; j'y ajoute un bouquet de persil et de ciboules; après les avoir sautés plusieurs fois dans le beurre, je les singe avec un peu de farine, et les mouille un instant après avec de l'eau bouillante jusqu'à fleur des pois; je les laisse ainsi bouillir un bon quart d'heure jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que très peu de sauce; alors j'assaisonne de sel et d'un peu de poivre, je les laisse sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient réduits, je les en retire aussitôt pour y ajouter, par bouteille de petits pois, gros comme une bonne noix de beurre frais avec plein une cuiller à bouche de sucre en poudre; je les saute bien sans les remettre sur le feu, jusqu'à ce que le beurre soit fondu, et je les dresse en rocher sur un plat que j'ai eu soin de faire bien chauffer. J'ai remarqué plusieurs fois, qu'en ajoutant le sucre aux petits pois lorsqu'ils sont sur le feu, et leur donnant seulement un bouillon, les petits pois étaient racornis et la sauce allon-

gée, de manière à ne pouvoir plus les lier ; ainsi on fera la plus grande attention à ne mettre le sucre et le dernier beurre aux petits pois, qu'au moment de les servir et après les avoir retirés du feu; c'est le seul moyen de les bien finir, car il ne doit jamais paraître de sauce aux petits pois, pas plus en été que dans l'hiver.

Il est encore une autre manière de manger de bons petits pois, et qui pourra convenir à plusieurs personnes, elle consiste à faire cuir dans de l'eau les petits pois tout simplement; lorsqu'ils sont cuits, on les retire de l'eau pour les sauter avec un morceau de bon beurre frais, sel, poivre et sucre tout ensemble, sur un feu très doux, pour les servir de suite sur un plat très chaud; il faut faire attention que les petits pois ne doivent pas bouillir avec l'assaisonnement, autrement le beurre tournerait en huile, et le sucre relâcherait les petits pois qui fondraient en eau.

Quant aux petits pois conservés par la nouvelle manière que j'ai adoptée définitivement, on aura soin de ne les faire chauffer qu'au bain-marie au moment du service, en y ajoutant toutefois ce qui pourrait manquer d'assaisonnement d'après le goût du consommateur.

Fèves de marais. — Je prépare les petites fèves de marais, robées, ainsi que celles qui sont dérobées, par les mêmes procédés et les mêmes attentions que ceux employés pour les petits pois.

Je fais d'excellente purée avec les gros pois conservés; ils sont également très bons au gras. Quant aux asperges, artichauts, choux-fleurs, etc., ils se préparent à l'ordinaire après avoir été lavés, etc. On pourra faire cuire aux trois quarts les petits pois, fèves, haricots verts et toutes espèces de légumes, les assaisonner ainsi qu'on le fait, lorsqu'on veut en faire usage de suite, les mettre en bouteilles ou autres vases lorsqu'ils sont refroidis, les boucher, etc., et leur donner une demi-heure de bouillon au bain-marie; on aura par ce moyen des légumes bien conservés, tout préparés, dont on pourra faire usage à la minute, sans autre précaution que celle de les faire chauffer; et encore il est bien des cas où ces légumes pourraient se manger froids : on évitera de cette manière tout embarras pour les voyages de terre et de mer, etc.

Pommes de terre. — Ces substances conservées peuvent être préparées en quenelles, ou quenèpes à l'allemande, pour garnir des entrées, etc. On en fait aussi d'excellens potages, en place de fécule de cette plante. Avec ces végétaux conservés on fait en hiver d'excellentes macédoines.

Chicorée et épinards. — Je prépare la chicorée et les épinards comme d'usage, soit au gras, soit au maigre ; chaque bouteille de pinte contient deux ou trois plats, soit d'épinards, soit de chicorée, suivant qu'ils sont forts. Lorsque je n'ai besoin que d'un plat,

je rebouche la bouteille que je garde pour un autre jour.

Julienne. — Après avoir vidé une bouteille de litre de julienne conservée, j'ajoute deux litres d'eau bouillante, avec un peu de sel, et j'ai un potage pour douze à quinze personnes.

Coulis de racines. — Ainsi que la julienne, les coulis de racines, les purées de lentilles, de carottes, d'oignons, etc. bien préparés, fourniront d'excellens potages à la minute avec la plus grande économie.

Tous les farineux, tels que le gruau, le riz, l'épeautre, la semoule, le vermicelle, et généralement toutes les pâtes nourrissantes et de facile digestion, pourront être assaisonnés et préparés, soit au gras, soit au maigre, même avec du lait, avant de les soumettre aux procédés conservateurs, pour en faciliter l'usage à la mer et aux armées au moment des besoins.

Tomates. — J'emploie les tomates ou pommes d'amour conservées, aux mêmes usages que dans la saison; elles n'ont besoin, en sortant de la bouteille, que d'être chauffées et assaisonnées convenablement.

Oseille. — Comme l'oseille conservée par les procédés que j'ai indiqués ne diffère en rien de celle du mois de juin, au sortir du vase, je l'emploie de la même manière que dans la saison.

Raifort. — Au sortir de la bouteille, j'ai mis cette substance sur le feu avec du bouillon et assaisonne-

ment convenable ; après l'avoir laissée bouillir un quart d'heure, j'y ai ajouté un morceau de beurre frais, et on l'a servie dans une saucière avec le bouilli. C'est ainsi qu'en Allemagne on préfère le raifort à la moutarde.

Des plantes conservées en général. — Pour obtenir des extraits de diverses productions, soit réduites, soit conservées par ma méthode, on sera dispensé de les rapprocher jusqu'à les altérer comme cela arrive souvent. Il suffira, aussitôt leur confection plus ou moins consistante, suivant leur nature, de les mettre en bouteilles, les boucher, etc., et leur donner un bouillon seulement au bain-marie.

Fruits. — La manière de faire usage des fruits conservés par les procédés que j'ai indiqués, consiste, 1° à mettre chaque fruit dans un compotier, tel qu'il se trouve dans la bouteille, sans y ajouter de sucre, parce que beaucoup de personnes, et particulièrement les dames, préfèrent les fruits avec leur suc naturel ; on accompagne ces compotes d'un autre compotier de sirop de raisin, ou de sucre en poudre pour les amateurs. J'ai reconnu, par l'expérience, que le sirop de raisin conserve, infiniment mieux que le sucre, l'arome et l'acidité agréable des fruits. Voilà la manière la plus simple et la plus économique de préparer d'excellentes compotes ; manière d'autant plus commode, que chacun peut satisfaire son goût pour le plus ou le moins de sucre ; 2° pour faire des compotes sucrées, je prends 500 gr. (1 livre) de fruits conser-

vés, n'importe lequel, que je mets en sortant de la bouteille, avec son suc, dans un poêlon, sur le feu, avec 125 gr. (4 onces) de sirop de raisin. Dès qu'il commence à bouillir, je le retire du feu, et j'enlève l'écume au moyen d'un morceau de papier gris que j'applique sur la surface. Aussitôt que j'ai écumé, je retire légèrement le fruit du sirop, pour le mettre dans un compotier; après avoir fait réduire le sirop sur le feu de moitié de son volume, je le mets sur le fruit dans le compotier. Ces fruits ainsi préparés sont suffisamment sucrés, et aussi savoureux qu'une compote fraîche faite dans la saison.

Compotes à l'eau-de-vie. — 3° Pour faire des compotes à l'eau-de-vie, soit de cerises, d'abricots, de prunes de reine-claude, de poires, de pêches et de mirabelle, etc., je prends indistinctement 500 gr. (une livre de fruits avec le suc, que je mets dans un poêlon, sur le feu, avec 125 gr. (un quarteron) de sirop de raisin. Lorsqu'il est prêt à bouillir, j'écume; après quoi je retire légèrement le fruit du sirop, pour le mettre dans un vase; je laisse le sirop sur le feu, jusqu'à ce qu'il soit réduit au quart de son volume; ensuite je le retire du feu, pour y ajouter un verre de bonne eau-de-vie; et après avoir bien mêlé le tout, je verse ce sirop chaud sur le fruit que j'ai mis dans le vase, que j'ai le soin de bien fermer, afin que le fruit se pénètre mieux de ce sirop, etc.

On fera également avec la poire et la pêche conservées, des compotes grillées, ainsi que des com-

potes au vin de Bourgogne, avec de la cannelle, etc.

Marmelade. — 4° Je fais de la marmelade, soit d'abricots, de pêches, de prunes de reine-claude et de mirabelle, par le procédé suivant. Je mets pour 500 gr. (1 livre) de fruits conservés, 250 g. (1 demi-livre) de sirop de raisin; je fais cuire le tout ensemble à grand feu, ayant soin de bien remuer avec une spatule, afin d'éviter que le fruit brûle; lorsque la marmelade est cuite, à une consistance légère, je la retire, parce que les confitures les moins cuites sont toujours les meilleures. Comme les fruits conservés donnent la facilité de ne faire des confitures qu'au fur et à mesure des besoins, en les faisant cuire légèrement, on aura toujours d'excellentes confitures fraîches.

Avec les fruits conservés, et surtout avec l'abricot et la pêche, on fait, en hiver, des charlottes et de la pâtisserie délicieuses.

On fera de même les pâtes d'abricots, de coings, etc., avec ces fruits conservés, en employant du sucre en place de sirop de raisin.

Nouvelle manière d'obtenir avec plus de précision les marmelades d'abricots, de pêches, de prunes et de tout autre fruit.

Je les prépare comme celles dont je viens de parler. Au lieu de les rapprocher à feu nu, je les soumets au bain de vapeur en me servant de l'appareil destiné à rapprocher le lait, Pl. 4, *fig.* 2, dans lequel

je les place. Par ce moyen, on obtient toutes les marmelades infiniment plus belles, sans risquer de les brûler, et l'on est à l'abri de tout accident.

Gelée de groseilles. — Le moyen de faire de la gelée de groseilles, avec le suc de ce fruit conservé, est tout simple; je mets 250 gr. (demi-livre) de sucre pour 500 gr. (livre) de suc de groseilles (qui doit être parfumé d'un peu de framboises). Après avoir clarifié et fait cuire mon sucre au cassé, je mets la groseille, je lui donne trois ou quatre bouillons, et lorsqu'elle tombe de l'écumoire en petites nappes pas plus grosses qu'une lentille, je la retire du feu pour la mettre dans des pots, etc.

On fera, de la même manière, des gelées de framboises, de coings, de verjus, de pommes, etc., avec les sucs de ces fruits conservés.

Sirop de groseilles. — Pour faire ce sirop, j'emploie le suc dépuré de groseilles, qui n'est pas susceptible de gelée comme celui conservé avec son mucilage. Je mets 250 gr. (demi-livre) de sirop de raisin, pour 500 gr. (livre) de fruit, le tout ensemble sur le feu. Lorsqu'il est cuit à consistance d'un sirop léger, je le retire du feu pour le mettre en bouteilles lorsqu'il est refroidi.

Voici un moyen bien plus simple et plus économique de faire usage, non-seulement du suc de groseilles, mais de celui de tous les fruits dont on se sert pour composer des boissons acidules. Ce moyen consiste tout bonnement à mettre dans un verre

d'eau légèrement sucrée, avec du sirop de raisin, plein une cuiller à bouche de suc de groseilles conservé, ou de tout autre, tel qu'il se trouve dans la bouteille, à survider dans un autre verre, et à le boire; ce moyen sera d'autant plus facile, qu'en tout temps il sera aisé d'avoir chez soi, ou de se procurer, à peu de frais, de ces sucs ainsi conservés; c'est de cette manière que, depuis vingt-cinq ans, nous nous servons à la maison du suc de groseilles, et le plus souvent nous préparons cette limonade sans sucre ni sirop.

Tous les sirops en général, soit simples, soit composés, s'obtiendront des substances conservées, comme des mêmes substances fraîches.

Dans les voyages où les circonstances exigeraient de ces sirops, pour éviter l'embarras de les faire au moment du besoin, on pourra en préparer, avec la quantité de sucre ou de miel, ou de sirop de raisin nécessaire seulement à la consommation, une provision qu'on mettra dans des bouteilles aussitôt leur confection, pour, après les avoir bien bouchées, leur donner un bouillon au bain-marie.

Par ce procédé qui conservera le sirop tant qu'on voudra, sans fermentation ni altération, on n'aura plus besoin, comme il est d'usage par les autres moyens, d'employer 1 kilogramme (2 livres) de sucre pour 500 grammes (1 livre) de suc de plantes ou de fruits, etc., et de forcer la cuisson, dernier moyen qui fait que la majeure partie du sucre se sépare des sub-

stances pour se candir dans les bouteilles; encore les substances ne se conservent-elles que quelques mois.

Glaces. — J'ai préparé et fait des glaces de groseilles, de framboises, d'abricots, de pêches, ainsi que de fraises, conservées, comme je l'ai indiqué, par la méthode employée dans la saison de ces fruits.

J'ai fait ces expériences avant qu'il fût encore question du sirop de raisin; maintenant que cette production touche à sa perfection, le sirop de raisin aigrelet ou acide, de la fabrique de M. Privat, de Mèze, pourra remplacer le sucre de cannes ou de betteraves, pour la préparation des glaces de fruits. Comme je l'ai déjà fait observer, le sirop de raisin conserve mieux que le sucre l'arome de tous les fruits. Le sucre masque tellement le goût des fruits, qu'on est obligé d'ajouter dans toutes les glaces de fruit le suc de plusieurs citrons, pour en faire ressortir l'arome: ainsi, lorsqu'on emploiera le sirop de raisin aigrelet, on sera dispensé des citrons, et les glaces de fruits en seront plus moelleuses. Les sirops doux de raisin s'emploieront avec succès pour toutes les glaces à la crème.

Depuis plusieurs années, les glaciers de Paris font usage, pour les glaces, en hiver, de sucs de groseilles rouges et blanches, de framboises, d'abricots, de pêches, etc., conservés par ma méthode; il n'a été fait aucune différence entre ces glaces et celles consommées en été, et faites avec les fruits mêmes.

Suc de merises. — Ce suc est très précieux dans beaucoup de circonstances; en raison de sa belle couleur il peut être employé pour tous les sirops de fruits qui en ont besoin, pour les liqueurs et les vins au moment des vendanges : on en fait aussi de très bonnes glaces; il est donc essentiel d'en avoir toujours de conservé pour s'en servir au besoin.

Liqueurs. — J'ai composé des liqueurs et des ratafias avec des sucs de fruits conservés et sucrés avec le sirop de raisin. Ces préparations ne le cédaient en rien aux meilleures liqueurs de ménage.

Les moyens simples et faciles que je viens d'indiquer, de préparer tous les fruits conservés pour l'usage journalier, prouvent suffisamment que cette méthode, aussi sûre qu'utile, apportera la plus grande économie dans la consommation du sucre de cannes. Les consommateurs, et les artistes particulièrement, qui par état sont obligés, pendant l'été, à des provisions considérables de cette denrée étrangère, pour les sirops, les confitures, les liqueurs, ainsi que pour tous les objets de pharmacie, seront dispensés d'en acheter; et, en effet, il leur suffira de faire leur provision de fruits à la récolte, et de les conserver par cette nouvelle méthode, pour ne les préparer au sucre qu'au fur et à mesure des besoins. Il en résultera que la majeure partie de tous ces fruits, ainsi conservés, seront consommés, sans ou avec très peu de sucre; que beaucoup seront préparés avec le sirop de raisin,

et qu'il n'y aura que pour des objets indispensables et pour satisfaire de vieilles habitudes ainsi que le luxe de quelques tables, qu'on emploiera le sucre de cannes ou de betteraves.

Il en résultera que, dans une bonne année, il ne faudra pas de sucre pour faire des provisions pour les cas de disette, et qu'on obtiendra, à peu de frais, avec des fruits conservés, de deux, trois et quatre ans, les mêmes jouissances que dans les années d'abondance.

Marrons. — Je plonge les marrons conservés dans l'eau fraîche; au sortir du vase, je les poudre d'un peu de sel menu, et je les fais griller dans le poêle, à grand feu. De cette manière ils sont excellens; on peut se dispenser de les mouiller et d'y mettre du sel, mais il faut toujours qu'ils soient grillés à grand feu.

Truffes et champignons. — Je les emploie conservés, aux mêmes usages et de la même manière que lorsqu'ils ont été recueillis dans la saison.

Moût de raisin. — Lorsque je fis mes premières expériences pour conserver le moût de raisin dans son état récent, l'*Instruction sur les moyens de suppléer le sucre dans les principaux usages qu'on en fait pour la médecine et l'économie domestique*, par M. Parmentier, n'était pas encore parvenue à ma connaissance. C'est dans cette précieuse instruction que j'ai puisé les moyens d'employer, à de nouvelles ex-

périences, deux cents bouteilles de moût de raisin que j'avais conservées six mois auparavant.

1° J'ai fait de très bon sirop de raisin, en suivant les procédés de M. Parmentier, que voici littéralement :

Préparation du sirop de raisin. — « On prend « vingt-quatre litres de moût, et on en met la moitié « dans un chaudron placé sur le feu, avec la précau- « tion d'éviter une trop forte ébullition. On ajoute « de nouvelle liqueur à mesure que celle du chaudron « s'évapore ; on écume et on agite à la surface, pour « augmenter l'évaporation. Lorsque la totalité du « moût est introduite, on écume, on retire la chau- « dière du feu, et on ajoute de la cendre lessivée, « enfermée dans un nouet, ou du blanc d'Espagne, « ou de la craie réduite en poudre et délayée préala- « blement dans un peu de moût, jusqu'à ce qu'il ne « se fasse plus d'effervescence ou espèce de bouillon- « nement dans la liqueur, qu'on a soin d'agiter. Par « ce moyen on sépare, on neutralise les acides con- « tenus dans le raisin ; on s'assure que la liqueur n'est « plus acide, lorsque le papier bleu qu'on y plonge « n'est pas coloré en rouge. Alors on replace la chau- « dière sur le feu, après avoir laissé déposer un in- « stant, et on y met deux blancs d'œufs battus. On « filtre la liqueur à travers une étoffe de laine fixée « sur un châssis de bois de 30 à 40 centimètres (12 « à 15 pouces) carrés, de manière à occuper peu « de place ; on fait bouillir de nouveau, et on con- « tinue l'évaporation.

« Pour connaître si le sirop est cuit, on en laisse « tomber avec une cuiller sur une assiette : si la goutte « tombe sans jaillir et sans s'étendre, ou si, en la « séparant en deux, les parties ne se rapprochent « que lentement, alors on juge qu'il a la consistance « requise.

« On le verse dans un vaisseau de terre non ver- « nissé, et après qu'il est parfaitement refroidi, on le « distribue dans des bouteilles de médiocre capacité, « propres, sèches, bien bouchées, qu'on porte à la « cave. Il faut qu'une bouteille, une fois entamée, « ne reste pas long-temps en vidange, et avoir l'at- « tention de la tenir le goulot renversé, chaque fois « qu'on s'en est servi.

« Il n'est guère possible de déterminer d'une ma- « nière précise la quantité de craie ou de cendre « qu'il est nécessaire d'employer ; il en faut moins « au midi qu'au nord : mais, dans tous les cas, l'ex- « cédant ne saurait nuire, vu qu'il reste confondu « sur le filtre avec les autres sels insolubles et les « écumes.

« Si dans la vue de conserver plus long-temps ce « sirop, on portait la cuisson trop loin, on se trom- « perait, car il ne tarderait pas à se cristalliser au « fond des bouteilles et à se décuire; dans le cas « contraire, si on ne l'évaporait pas suffisamment, il « fermenterait bientôt : une ménagère n'aura pas fait « deux fois de ces sirops, qu'elle saura saisir le degré « de cuisson qu'il faut leur donner, mieux qu'on ne

« pourrait lui indiquer le point où il convient qu'elle « s'arrête. »

Sirop et ratafias. — C'est avec le même sirop de raisin que j'ai préparé les compotes, les confitures, les sirops et les boissons acidules, ainsi que les liqueurs et ratafias de tous les fruits dont j'ai parlé.

2° J'ai fait avec le même moût, et par les mêmes procédés, du sirop, excepté que je n'ai fait cuire ce dernier que légèrement, c'est-à-dire un quart de moins que le premier, voulant m'assurer si, au moyen de l'application de la chaleur au bain-marie par les procédés indiqués, il se conserverait. Lorsque mon sirop, ainsi préparé, a été refroidi, je l'ai mis dans trois bouteilles, l'une pleine et les deux autres en vidange d'un quart et de moitié; j'ai bouché, ficelé, etc., et soumis au bain-marie jusqu'au bouillon seulement, et je n'ai remarqué aucune différence de la bouteille pleine à celles en vidange; toutes trois se sont parfaitement conservées.

3° J'ai pris six litres de moût de raisin conservé, auxquelles j'ai ajouté deux litres de bonne eau-de-vie vieille, portant vingt-deux degrés, avec 1 kil. (2 liv.) de sirop de raisin que j'avais préparé. Cette préparation, que j'ai bien mêlée, m'a servi à composer quatre liqueurs différentes, au moyen d'infusions de noyaux d'abricots, de menthe, de fleur d'orange et de badiane que j'avais disposés à l'avance; ces liqueurs, bien filtrées, ont été trouvées fort bonnes et suffisamment sucrées.

4° J'ai pris deux bouteilles de moût conservé que j'ai débouchées et transvasées dans deux autres bouteilles propres qui ont été de suite bouchées et ficelées ; j'ai laissé ces deux bouteilles debout pendant dix jours; après cet intervalle, cette liqueur fit sauter son bouchon, comme le meilleur vin de Champagne, et moussait de même.

5° J'ai répété cette dernière expérience de la même manière; au bout de douze à quinze jours, ne voyant aucune apparence de fermentation dans les bouteilles, je les débouchai pour leur rendre de l'air, et, dans deux, je mis plein une cuiller à bouche de suc de framboises conservé. Après les avoir rebouchées et ficelées, je les ai encore laissé passer huit jours debout; au bout de ce temps, le blanc et le rosé firent sauter le bouchon; ils moussaient parfaitement et étaient fort agréables au goût, particulièrement le rosé parfumé de framboises.

J'ai fait, depuis, avec le même moût de raisin, de la récolte de 1808, l'expérience suivante :

J'ai pris trois bouteilles de vin blanc de Chablis de trois feuilles; je l'ai coupé avec autant de moût, ce qui m'a fait six bouteilles que j'ai bien bouchées, ficelées et mises à la cave.

Au bout de quinze jours, la fermentation s'était si fort prononcée, que je trouvai deux de ces bouteilles cassées; je relevai les quatre restantes sur le cul, pour leur éviter le même sort. J'en débouchai une un mois après; le bouchon sauta comme au plus grand mousseux de Champagne. Les trois autres fu-

rent débouchées successivement, et produisirent le même effet. La mousse suivit le bouchon jusqu'au plafond.

La qualité de ce Champagne factice était bien supérieure à celle de mes premières expériences, et bien des personnes l'eussent pris pour du vrai Champagne.

Les amateurs, qui voudront répéter ces expériences, seront bien dédommagés de leurs peines, en se procurant, à très peu de frais, le plaisir de faire eux-mêmes des vins, et même des liqueurs mousseuses, avec du moût de raisin de leur récolte.

Déjà j'ai fait diverses expériences avec les quatre espèces de moût que j'ai conservé, en 1810, par mes procédés. En voici une que j'ai répétée plusieurs fois.

Vins de liqueur, blancs et rouges. — J'ai pris du raisin très mûr et bien épluché, que j'ai fait égrener et écraser sur des tamis; j'ai soumis à la presse le marc, pour en extraire tout le suc qui pouvait y rester, et que je mêlai avec le premier; le moût ainsi préparé, j'en ai mis dix-huit litres dans un baril de vingt-quatre; j'ai achevé de le remplir avec six litres, c'est-à-dire le quart, de bonne eau-de-vie vieille de Montpellier, portant 22 degrés à la température. Après avoir bien bouché le baril, je l'ai oublié au cellier pendant six mois, après lequel temps je l'ai mis en bouteilles, et rangé sur des lattes, à la cave, l'ayant bien bouché sans le ficeler.

Il est à remarquer, qu'en opérant ainsi, le moût de raisin se trouve muté au moyen du quart d'eau-de-vie qui y est ajouté, et que cette liqueur, après avoir précipité tout ce que le moût pouvait avoir de fermentescible, le maintient très limpide, et se combine avec lui, de manière à perdre son goût au bout de six à huit mois, qu'il se convertit en vinosité.

Par ce procédé j'ai obtenu, après huit mois, du vin liquoreux, très agréable, auquel on aurait donné deux ou trois feuilles.

Ce vin qui, tout bien calculé, ne m'est revenu qu'à dix sous la bouteille, est, quant à la qualité, supérieur au vin cuit qu'on a l'usage de faire aux vendanges.

D'après ces expériences, faites avec le raisin de Massy, il est plus que probable que, dans le Midi, ainsi que dans les bons vignobles, on obtiendra des résultats infiniment précieux. On y conservera ainsi le moût de raisin, pour le rapprocher à volonté, par la congélation, en consistance de sirop, après l'avoir désacidifié, pour le sirop doux; ou bien si l'on rapproche le moût sur le feu, le degré de cuisson, de 25, 30 ou 33, à l'aréomètre, deviendra indifférent pour conserver ces sirops pendant plusieurs années, en les soumettant à l'application de la chaleur du bain-marie, par les procédés préparatoires que j'ai employés.

Au moyen de ces procédés, faciles à mettre en pratique, et surtout peu coûteux dans l'exécution, on obtiendra des sirops plus clairs, plus blancs (fus-

sent-ils faits de raisin noir) èt d'une douceur franche et libre, exempts de goût de mélasse et de caramel, ce qu'on n'a pu encore éviter quand on a voulu donner au sirop de raisin le degré de cuisson convenable pour le garder.

C'est ainsi que, conservée dans des bouteilles ou dames-jeannes de toutes capacités, cette précieuse production pourra être exportée à de longues distances, en toutes saisons, et venir de Bergerac, de Mèze, et de toutes les fabriques du Midi, bonifier les produits de nos petits vignobles, et faire jouir toutes les classes de la société de cette utile ressource.

Bière. — Tout le monde connaît la difficulté et même l'impossibilité de conserver cette boisson aussi utile pour la santé qu'économique pour le ménage (1). La casse des bouteilles, occasionnée par la fermentation fougueuse de ce liquide, en augmente considérablement le prix. Ajoutez qu'enfin elle est presque toujours défectueuse au bout de quelques mois. Pour prévenir ces inconvéniens, j'ai fait l'expérience suivante :

J'ai mis en bouteilles de la bière sortant de la brasserie; après qu'elle a été reposée et bien claire, je l'ai bouchée, etc., pour lui donner un bon bouil-

(1) La bière qu'on fabrique en France est ordinairement très légère ; je crois que c'est là la principale cause qui fait qu'elle ne se conserve pas aussi long-temps qu'en Hollande et en Angleterre, où elle est infiniment plus forte et mieux cuite.

lon au bain-marie, etc. Après un an d'intervalle, j'ai débouché une de ces bouteilles : la bière s'est trouvée aussi bonne que le jour où je l'avais mise en bouteilles.

Après avoir ôté un tiers de cette bouteille, je l'ai rebouchée et laissée debout dans ma chambre, pour examiner si l'air que je lui avais rendu la ferait fermenter. Pendant trois mois, cette bière est restée parfaitement tranquille et aussi potable que le jour auquel je l'avais débouchée; et quoiqu'elle soit restée en vidange pendant tout ce temps, il ne s'y est pas manifesté la plus légère apparence de fermentation.

Il y a déjà quelques années que, pour m'assurer plus particulièrement de l'influence du calorique sur les substances les plus fermentescibles, j'ai opéré de la même manière sur la levure de bière (1), et cette

(1) Je fis prendre, dans une brasserie, rue Mouffetard, de la levure de bière la plus fraîche, j'en remplis douze bouteilles que je mis au bain-marie, après les avoir bouchées et ficelées comme à l'ordinaire. Six mois après, j'ouvris quatre de ces bouteilles, dont je passai le contenu au filtre pour séparer la bière de la levure; quand cette dernière fut bien égouttée et réduite à l'état de pâte, je voulus, pour m'assurer si elle conservait encore quelque propriété fermentescible, en faire l'essai. Dans cette intention, j'allai trouver le fameux pâtissier Rouget, mais ne voulant pas le mettre dans ma confidence, je pris un détour, et lui dis seulement qu'on me proposait d'acheter cette levure, ce que je ne voulais faire, qu'autant qu'elle serait bonne, que pour la reconnaître je le priais de la vouloir bien essayer sur quelques brioches. Le lendemain, quand je retournai chez lui, il m'affirma, à ma grande satisfaction intérieure, qu'on avait cherché à me duper, que cette levure ne valait rien, et, à l'appui de ses paroles, il me montra les brioches où elle avait été employée; elles étaient restées comme du plomb. Je répétai avec le

levure est restée plus de dix-huit mois, après avoir été débouchée et rebouchée avec peu de soin, sans avoir éprouvé la moindre apparence de fermentation.

Il résulte de ces expériences, qu'au moyen de ces nouveaux procédés, non-seulement on pourra se procurer partout et en tout temps d'excellente bière, aussi bonne au bout de plusieurs années, qu'en sortant de la brasserie; mais que les brasseurs trouveront encore par ces mêmes procédés les moyens d'en fabriquer et d'en conserver pour la saison où presque toujours elle perd sa qualité.

En effet, il est certain que la bière qui aura passé au bain-marie, soit en bouteilles, soit en dames-jeannes bien bouchées, pourra, après un court intervalle, être remise en cercle et se conserver fort long-temps, et même pendant plusieurs années. Loin de perdre pendant ce temps sa qualité, elle en acquerra une très supérieure. Je suis persuadé que la bière conservée d'après mes procédés peut supporter sans aucune altération les voyages d'outre-mer. C'est d'après l'expérience que j'en ai faite et que je vais décrire, que j'ose le garantir.

Je me suis procuré trois quarts de très bonne bière (1) nouvellement fabriquée; trente-six heures

même succès cette épreuve chez un autre pâtissier, ce qui me convainquit entièrement que par l'application du calorique, à l'aide du bain-marie, j'étais parvenu à détruire radicalement le principe de la fermentation dans une des substances où il domine le plus.

(1) Les bières bien corsées et confectionnées avec les meilleures

après l'avoir collée, je l'ai mise en bouteilles, et passée au bain-marie de la manière ci-dessus indiquée; j'ai laissé ces bouteilles reposer dix jours ; je les ai ensuite déposées dans les mêmes fûts d'où la bière avait été tirée, et pendant deux ans je cessai de m'en occuper.

Ce ne fut qu'au bout de ce long intervalle, que, profitant un jour de la présence de deux curieux qui visitaient ma fabrique, je leur offris d'en faire la dégustation; ces messieurs trouvèrent cette bière excellente, et n'hésitèrent pas à la comparer au porter d'Angleterre. Pour me convaincre qu'il n'y avait pas trop d'exagération dans cet éloge, j'envoyai chercher aussitôt à l'hôtel des Américains une bouteille de véritable porter qui me coûta 1 fr. 60 c., et j'eus la satisfaction de me convaincre que la différence, s'il en existait une entre cette bière et la mienne, était si imperceptible, que les plus grands connaisseurs auraient eu de la peine à la signaler.

Les amateurs de bière mousseuse pourront s'alarmer du succès de cette méthode; mais qu'ils se rassurent, on trouvera le moyen de les satisfaire, soit en leur fabriquant exprès, soit en ajoutant quelques parties de cette bière mousseuse à celle qui aurait été conservée suivant mon procédé, pour lui rendre de la fermentation. L'industrie opère tous les jours de nouveaux miracles.

D'après l'exposé de toutes les expériences qu'on

substances sont, comme de raison, les plus propres à être conservées, et même les seules sur lesquelles on doive opérer.

vient de détailler, on voit que cette nouvelle méthode de conservation est fondée sur un principe unique, l'application du calorique à un degré convenable aux diverses substances, après les avoir privées du contact de l'air (1). Il ne s'agit point ici, comme dans les expériences des chimistes de Bordeaux, de détruire l'agrégation des substances alimentaires ; d'avoir, d'un côté, la gelée animale, et de l'autre, la fibre privée de tout son suc et semblable à un cuir tanné. Il ne s'agit point, comme dans les tablettes de bouillon, de préparer à grands frais une colle tenace plus propre à déranger l'estomac qu'à lui fournir un aliment salubre.

Le problème consistait à conserver toutes les substances nutrives avec leurs qualités propres et constituantes. C'est ce problème que j'ai résolu, comme il est démontré par mes expériences (2).

(1) Au premier aperçu, on pourrait croire qu'une substance, soit crue ou préparée sur le feu, ensuite mise en bouteilles après avoir fait le vide, et parfaitement bouchée, se conserverait également sans l'application du calorique au bain-marie ; ce serait une erreur, car toutes les tentatives que j'ai faites m'ont démontré que les deux points essentiels, la privation absolue du contact de l'air extérieur (celui qui peut se trouver dans l'intérieur ne doit pas inquiéter, parce qu'il est réduit à l'impuissance par l'action du feu) et l'application du calorique au bain-marie, sont indispensables, l'un et l'autre, pour la parfaite conservation des substances alimentaires.

(2) Des hommes très éclairés, mais peut-être trop livrés à l'esprit de système et de prévention, se sont prononcés contre ma méthode, alléguant une prétendue impossibilité. Cependant, d'après les principes d'une saine physique, est-il donc si difficile de rendre raison des causes de la conservation des substances alimentaires par mon procédé ? ne voit-on pas que l'application du calorique par le bain-

Résumé des procédés. — Pour la plus grande intelligence de cet ouvrage, je crois indispensable de faire ici la récapitulation des procédés qui constituent ma méthode. Il résulte donc de tout ce qui précède :

1° Que le bain-marie appliqué aux diverses substances, d'une manière convenable, et ainsi qu'il est expliqué dans les différens articles qui leur sont relatifs, est l'unique moyen connu jusqu'à ce jour pour

marie, doit opérer doucement une fusion des principes constituans et fermentescibles, de manière qu'il n'y ait plus aucun agent de la fermentation qui domine? cette prédominance est une condition essentielle pour que la fermentation ait lieu au moins avec une certaine promptitude. L'air, sans lequel il n'y a point de fermentation, étant exclu, voilà deux causes essentielles qui peuvent rendre raison du succès de ma méthode, dont la théorie paraît naturellement la suite des moyens mis en pratique.

En effet, si l'on rapproche toutes les méthodes connues, toutes les expériences et les observations qui ont été faites dans les temps anciens et modernes, sur les moyens de conserver les comestibles, on reconnaîtra partout le feu comme l'agent principal qui préside, soit à la durée, soit à la conservation des productions végétales et animales.

Fabroni a prouvé que la chaleur appliquée au moût de raisin détruisait le ferment de ce *végéto-animal* qui est le levain par excellence. M. Thenard a fait de semblables expériences sur des groseilles, des cerises et autres fruits. Les expériences de feu Vilaris et de M. Cazalès, savans chimistes de Bordeaux, qui ont fait dessécher des viandes par le moyen des étuves, prouvent également que l'application de la chaleur détruit les agens de la putréfaction.

La dessiccation, la coction, l'évaporation, ainsi que les substances caustiques ou savoureuses qu'on emploie pour la conservation des productions alimentaires, servent à prouver que le calorique opère les mêmes effets, etc.

opérer la parfaite conservation de toutes les substances, sans exception ;

2° Que ce qui concourt le plus efficacement à ce but est le parfait bouchage, pour lequel on ne doit rien négliger ;

3° Que les bouteilles doivent être bien confectionnées, c'est-à-dire que la matière soit répartie également ; elles doivent, pour opérer le parfait bouchage, avoir une embouchure conique comme celle des bouteilles de Champagne.

4° Que les boîtes de fer-blanc et de fer battu doivent être bien confectionnées, avec des matières de premier choix, bien laminées, décapées, planées avec soin, et que l'étamage doit être soigné, afin d'éviter les soufflures que l'étamage peut masquer, défaut qui provient du laminage ou du décapage ;

5° Qu'on peut se servir de bouteilles de deux, trois, quatre, cinq, etc., litres, même de dames-jeannes de vingt à quarante litres de capacité, pour conserver des substances en raison des consommations présumées ;

6° Que pour les grosses pièces, soit en viandes, poissons, gibier ou fruits, on se sert de bocaux en verre, de plus ou moins grande embouchure ; les boîtes de métal les remplacent maintenant avec plus d'avantage ;

7° Que les bouchons doivent être du liége le plus fin ;

8° Que, pour s'en servir, il faut les comprimer, sans les mouiller, au moyen d'une mâchoire à levier ;

9° Que les bouchons pour les vases à grandes embouchures ne peuvent se composer que de plusieurs pièces collées ensemble (1), de manière que les pores du liége soient dans une direction horizontale à l'embouchure du vase : les bouchons, ainsi composés, doivent être comprimés comme les précédens;

10° Que les bouteilles, bocaux, etc., doivent être ficelés;

11° Qu'on ne parviendra à bien ficeler les bouchons pour les grandes embouchures, qu'en appliquant sur leur largeur, lorsque le vase est déjà bouché, un morceau de liége, pour donner prise à la ficelle ou fil de fer sur le bouchon;

12° Que toutes les bouteilles et les bocaux doivent être enveloppés de linges, ou mis dans des sacs faits exprès, pour subir le bain-marie;

13° Que les bouteilles, boîtes, etc., pourront être disposées dans la chaudière, de telle manière et dans telle position que l'on voudra; cependant il est plus convenable, par rapport aux bouchons et aux couvercles, de les mettre debout;

14° Que les préparations étant ainsi disposées dans la chaudière, on la remplit d'eau fraîche;

15° Que plus on évitera l'évaporation de l'eau en ébullition, plus on s'évitera la peine d'ajouter de l'eau au bain-marie, comme il a été dit, et plus on économisera le combustible : ce n'est qu'à cet effet que j'ai prescrit le couvercle pour couvrir la chaudière,

(1) Au moyen de la colle indiquée.

et recommandé de préférence le bain-marie couvert;

16° Qu'ayant ainsi préparé la chaudière, on la tient plus ou moins de temps à l'action du feu, suivant la nature des substances qu'on veut conserver, ainsi qu'il est dit à chaque article;

17° Que le temps prescrit étant expiré, on doit aussitôt retirer tout le feu du fourneau, si l'on opère dans une chaudière construite en maçonnerie, ou bien la retirer de suite de dessus le feu, si sa nature le comporte;

18° Que pour les substances qui exigent plus d'un bouillon au bain-marie, et lorsqu'on opérera sans couvercle, il faut entretenir l'eau à la même hauteur dans la chaudière; que l'eau qu'on doit y ajouter doit être bouillante;

19° Que par la nouvelle manière d'appliquer le calorique au bain-marie, ce dernier doit être toujours exactement couvert et n'a jamais besoin d'être rempli;

20° Qu'un quart d'heure après avoir privé du feu le bain-marie, on doit en retirer l'eau par le robinet; et s'il n'y a pas de robinet, on en retirera les bouteilles lorsque l'eau sera assez refroidie, pour en supporter la chaleur à la main;

21° Que l'eau étant sortie de la chaudière, on la découvrira une demi-heure après seulement; et une heure après l'avoir découverte, on en retirera les bouteilles, etc.

22° Qu'on doit, en examinant les bouteilles avec précaution, s'assurer qu'elles n'ont aucune avarie

au sortir du bain-marie, et les coucher ensuite sur des lattes, à la cave ou dans un lieu tempéré;

23° Que l'on peut, si l'on veut, et sans que cela soit d'une absolue nécessité, goudronner les bouteilles avec du galipot seul, ou avec le lut indiqué par M. Bardel, avant de les ranger à la cave;

24° Que les vases à grandes embouchures étant bien plus chers et bien plus difficiles à boucher parfaitement que ceux à petites embouchures, il sera plus facile, plus économique et plus certain, d'opérer sur les substances animales, après les avoir désossées, et sur les gros fruits, après les avoir coupés par quartiers;

25° Que le même bain-marie peut contenir différentes espèces de substances dans des bouteilles ou boîtes séparées, pourvu que ces substances aient été disposées de manière à n'avoir besoin que du même degré de chaleur au bain-marie.

CHAPITRE VIII ET DERNIER.

Extraction de la gélatine des os par l'autoclave.

La fabrication de la gélatine par mon procédé comprend deux opérations distinctes : celle relative à la confection des tablettes de jus de viandes qui utilise la chair des *canards* (têtes de bœufs) *frais;* celle relative à la confection de la gélatine extraite des *canards* décharnés.

Tablettes de jus de viandes et légumes. — Sur

une livraison de trois mille canards par mois, j'opère de la manière suivante :

Je fais mettre ces canards dans des auges en pierre et dans de grands baquets pleins d'eau, pour les y faire dégorger jusqu'au lendemain matin. Après les avoir bien frottés, brossés et nettoyés intérieurement et extérieurement, on les retire de cette première eau et on les laisse égoutter un moment. Durant cet intervalle, on lave les auges et baquets pour y replonger les têtes une seconde fois dans une quantité d'eau suffisante pour qu'elles puissent complétement baigner. Le soir on les fait égoutter encore après les avoir plongées à plusieurs reprises l'une après l'autre. On lave de nouveau les auges, on en renouvelle l'eau pour y faire tremper les têtes pendant toute la nuit.

Le lendemain on recommence la même opération avant de les remettre dans une dernière eau qui doit être très propre. Environ deux heures après, on retire de ce bain, pour les faire blanchir, une certaine quantité de têtes qu'on a toujours soin de plonger et d'égoutter; on les jette dans une chaudière contenant assez d'eau pour les baigner; cette chaudière couverte, on met le feu dessous et on la pousse à l'ébullition. Alors on modifie le feu en fermant toutes les ouvertures du fourneau, et on laisse les canards *mitonner* au petit bouillon, jusqu'à ce que les palais et les viandes s'en détachent assez facilement pour permettre de les décharner.

Lorsqu'ils sont parvenus à ce point, on les retire

l'un après l'autre de l'appareil, après avoir, au préalable, dégraissé l'eau de la cuisson. On les met égoutter dans un baquet percé, et on les décharne ensuite en commençant par les palais qu'on jette dans de l'eau fraîche ; le surplus des viandes est mis d'un côté, et les os décharnés de l'autre.

Pendant que ces premiers canards blanchissent sur le feu, on en fait égoutter une égale quantité pour les remplacer dans la chaudière, et on continue ainsi l'opération sans changer l'eau, en observant seulement de la bien dégraisser après chaque cuisson. De cette manière on peut décharner dans un seul jour au moins deux cents canards que l'en entasse dans un magasin bien sec et bien aéré, jusqu'au moment d'en extraire la gélatine.

Ces opérations préparatoires demandent beaucoup de précision et de célérité, surtout dans les chaleurs ; elles doivent être terminées au plus tard le troisième jour de l'arrivée des têtes de bœufs à la fabrique.

Les canards décharnés, les os mis en magasin, je m'occupe de l'emploi des chairs. Je commence par les palais qui ont été jetés dans une eau fraîche renouvelée plusieurs fois pendant le cours des opérations que je viens de décrire. J'en prépare pour *conserver* une portion accommodée de diverses manières, j'en livre au commerce une autre beaucoup plus considérable à raison de 10 francs le 100, et j'ajoute ce qui me reste à la masse de viande provenant des canards que je soumets à l'autoclave pour en extraire le jus.

A cet effet, je charge l'appareil, aux trois quarts seulement, de ces viandes baignant dans l'eau; je le couvre bien et je pousse la chaleur à 180 degrés (1).

Quand la chaudière est assez refroidie pour qu'on puisse décharger la soupape sans laisser échapper de vapeur, je la découvre, et, avec la pompe aspirante, j'en décante le jus dans une chaudière de décharge.

Les viandes cuites et retirées de l'appareil sont soumises à la presse par laquelle on obtient la portion de jus qu'elles retiennent encore, et qu'on mêle avec la première.

Pendant ces préparations, on a formé un assorti-

(1) *Manière de gouverner l'autoclave.* — Les soins les plus importans et qui réclament toute la sollicitude du manipulateur se bornent à deux points : bien gouverner le feu pendant l'opération, et veiller attentivement à ce que la soupape *l*, Pl. 2, *fig.* 5, ne contracte aucune adhérence avec le boisseau *k*, *fig.* 4.

L'autoclave chargé, n'importe de quelle substance, puisque toutes se traitent de même, au degré de pression près, on place le feu dessous; pendant qu'il s'allume on ferme le couvercle; on augmente alors le feu que l'on pousse avec activité. Après environ trois quarts d'heure, l'ébullition se manifeste par une légère vapeur que laisse échapper le boisseau *k*, on y introduit aussitôt la soupape *l*, en observant que la brochette inférieure *o* entre bien dans le trou du crampon placé à l'intérieur du couvercle. On tourne fréquemment la soupape *l*; au moment où elle se soulève et laisse de nouveau s'échapper la vapeur, on la charge d'un premier poids *m*, et on augmente le feu; on continue à tourner légèrement la soupape *l*; à mesure qu'elle se soulève on ajoute un second poids *m* et successivement jusqu'à un sixième qui est ordinairement le dernier. A l'instant où on le place, il faut diminuer le feu et toujours tourner la soupape jusqu'à ce que l'action de la vapeur la soulève chargée de tous les poids; le feu doit être aussitôt retiré de dessous l'appareil avec la plus grande célérité, et il ne doit rester que très peu de braise dans un des coins du fourneau. Si après avoir bien fermé

ment de tous les légumes nécessaires à un bon pot-au-feu : on les a réunis dans un filet fait exprès, afin d'en rendre l'extraction plus facile; on les ajoute au jus de viande, et on les fait cuire ensemble et à vase clos, du soir au lendemain matin : alors on retire les légumes que l'on soumet à leur tour à la presse afin d'en obtenir tout le jus possible.

Lorsque la mixtion des jus de viande et de légumes est entièrement opérée, on procède à la clarification.

Pour clarifier trois cents litres, on emploie douze

toutes les ouvertures du fourneau on voit encore sortir de la vapeur par la soupape, on ajoute un septième poids *m* aux précédens (*).

L'opération ainsi terminée, il faut attendre pour découvrir l'appareil que la chaleur soit diminuée de manière à pouvoir ôter les poids, ce qui n'a lieu qu'au bout d'environ quatre heures.

On décharge la soupape *l* de tous ses poids, que l'on retire les uns après les autres et à mesure que la vapeur cesse de sortir par le boisseau *k*; lorsqu'elle ne fait plus entendre aucun bruit, on enlève la soupape *l*, que l'on essuie bien ainsi que le boisseau *k*, et l'on découvre l'appareil de la manière suivante : On détourne la vis d'appel *r*, *fig.* 3, et l'on fait descendre le couvercle de 5 à 8 centimètres (2 à 3 pouces) dans l'intérieur de la chaudière ; avec les deux mains on saisit les extrémités de la barre horizontale *p* que l'on dégage des deux crochets *ff* dans lesquels elle est fixée, on fait faire au couvercle un demi-tour et on l'enlève au moyen de la poulie. Il faut avoir soin que son extrémité, qui pendant cette manœuvre plonge dans la chaudière, ne touche pas à la préparation qu'elle contient pour ne pas fatiguer le limbe, ce qui arriverait s'il trempait dans le liquide. Après avoir enlevé le couvercle, dont on essuie le dessous, on le place à côté de l'autoclave, sur une planche destinée à le recevoir. Avec la pompe on décharge la chaudière, on la nettoie, et on la recharge de nouveau si le besoin l'exige.

(*) Outre ceux nécessaires à la charge entière de la soupape, ce septième poids doit toujours être tenu en réserve pour s'en servir au besoin.

œufs (blancs et jaunes) que l'on fouette bien et auxquels on ajoute peu-à-peu un litre d'eau fraîche, ensuite un litre de jus, et alternativement encore un litre d'eau et un de jus, le tout bien fouetté. On verse doucement ce mélange dans la mixtion qui doit être bien chaude et qu'on remue avec une spatule. Le feu, pendant ce temps, est poussé d'abord avec modération et progressivement jusqu'à l'ébullition. Au premier bouillon, l'écume commence à monter, on arrose alors d'un litre d'eau fraîche, et quand l'ébullition reprend, on arrose une seconde fois et l'on continue d'enlever l'écume jusqu'à ce qu'elle blanchisse. Aussitôt on retire le feu, on couvre la chaudière pour laisser précipiter ce qui n'a pas monté, et on laisse le tout passer la nuit dans cet état.

Le lendemain on décante en plaçant sous le robinet de vidange un tamis garni d'une étamine; ce tamis est posé sur un couloir destiné à recevoir le jus. Lorsqu'il cesse de venir par le robinet, on découvre la chaudière, et avec un poêlon on enlève légèrement tout ce qu'on peut obtenir de bien clair. Les résidus sont ensuite retirés du fond de la chaudière, passés à la chausse et ajoutés à la masse pour être avec elle soumis à l'appareil évaporateur, Pl. 4, *fig.* 1 (1).

Dès qu'un couloir est rempli, on va le décharger dans le grand réservoir A; quand il est plein, on

(1) On a vu la description exacte de cet appareil; pour bien entendre l'opération que je vais décrire, il est important de ne pas perdre de vue cette description, et d'avoir même sous les yeux la figure à laquelle je renvoie le lecteur.

baisse le frotteur *b*, et le liquide tombe dans le petit seau B. Celui-ci étant rempli à son tour, on ouvre la vidange *f*, et on n'en laisse échapper que ce qu'il faut pour couvrir les trois surfaces de l'évaporateur à une hauteur de deux lignes.

L'appareil ainsi couvert, on chauffe vigoureusement le fourneau, on ouvre toutes les vidanges, afin que le liquide puisse se répandre sans interruption du grand réservoir au petit seau, et de là successivement sur les trois surfaces, parcourant ainsi une longueur de 25 mètres (76 pieds), terme auquel il a déjà acquis une consistance de 6 degrés.

Pour faciliter la circulation du liquide à travers les lames qui couvrent les surfaces, on se sert de spatules et de mains en fer-blanc, avec lesquelles on le pousse légèrement vers la partie inférieure de l'appareil, d'où il sort par une vidange *k*, et se décharge dans un vase placé dessous pour le recevoir (1). Au moyen d'un robinet dont ce vase est garni, le liquide est recueilli dans des seaux, et reporté au grand réservoir A, pour repasser de nouveau à l'évaporateur, opération qui se répète jusqu'à ce que la mixtion couvrant la dernière surface ait atteint une

(1) Pendant l'évaporation il se forme, au-dessus du liquide, une écume à laquelle on ne doit nullement prendre garde ; elle disparaît à la fin de l'opération, et ne nuit en rien à la transparence des tablettes. Dans toutes les réductions possibles de substances animales ou végétales, cette écume se manifeste du commencement à la fin du travail, et si l'on s'obstinait à la vouloir enlever, on éprouverait sur les produits un déchet incalculable, sans aucun avantage pour la clarification.

consistance de 22 degrés à l'aréomètre. Alors on retire le feu du fourneau et on continue à remonter la matière au réservoir jusqu'à ce qu'elle soit en totalité parvenue au même degré. Quand elle est à ce point, on vide entièrement le réservoir A et le petit seau B. On laisse emplir jusqu'au bord la dernière surface, et successivement la seconde, si l'abondance du liquide le permet.

Le fourneau conservant encore assez de chaleur pour continuer l'évaporation, la portion de matière couvrant la dernière surface atteint bientôt 23 ou 24 degrés. On commence à la décanter de la manière qui vient d'être dite, et en même temps on ouvre la vidange *g*, de la seconde surface dont le liquide vient remplacer celui qui s'écoule de la dernière, et acquérir le même degré de consistance.

Ce produit ainsi élaboré est recueilli dans des boîtes de fer-blanc de la contenance de 6 à 8 kilogrammes (12 à 15 livres), et conservé ainsi jusqu'au moment de le couler entablettes.

Afin de toujours tenir le grand réservoir A plein, et pour compenser ce qui peut être perdu de liquide par l'évaporation, on tient en réserve une certaine quantité de matière tirée de la chaudière et destinée au remplissage.

Lorsqu'on veut suspendre l'opération pendant quelque temps, jusqu'au lendemain par exemple, comme les réservoirs et surfaces de l'appareil sont empâtés de matière épaissie, qui brûlerait et donnerait un mauvais goût à la substance, si on n'avait soin

de bien nettoyer avant de passer à une nouvelle opération, voici comment on procède : après avoir fermé toutes les vidanges *g*, on remplit le grand réservoir A d'une partie du liquide tiré de la chaudière, qu'on fait couler et s'étendre sur toute la hauteur des surfaces ; on plonge dans ce liquide les spatules, les mains de fer-blanc, même les couloirs imprégnés de matière épaissie, et on laisse le tout passer ainsi la nuit ; dans cet intervalle, les parties durcies se fondent et s'unissent au liquide, de sorte que le lendemain, quand le fourneau est rallumé et la matière portée à la consistance de 6 degrés, on peut la décanter sans obstacle, et la remonter au réservoir de la manière indiquée.

Quand l'opération est entièrement consommée, et que tout le liquide clarifié a subi l'évaporation, on recouvre l'appareil de la même manière, mais simplement avec de l'eau fraîche, on chauffe le fourneau ; lorsque la partie gélatineuse est unie à l'eau, on la décante, et l'on essuie bien l'appareil et tous les ustensiles qui ont servi à la manipulation.

La très faible décoction que ce bain de l'appareil a donnée est recueillie dans des seaux et soumise, dans une chaudière, à l'action du feu jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment rapprochée pour devenir susceptible d'être conservée jusqu'à une prochaine opération.

La totalité du jus étant parvenue à la consistance de 24 degrés, est coulée en tablettes dans les moules

de fer-blanc destinés à cet usage (1), et portant 32 centimètres (12 pouces) de long sur 21 (8 p.) de large, et 27 millimètres (1 p.) de bord. Le fond de ces moules est divisé en dix parties égales par autant de lignes formant les tablettes. Lors du coulage, on le graisse avec un peu d'huile d'olive pour empêcher la matière de s'y attacher en séchant.

Lorsqu'elle est bien prise et refroidie, avec un couteau on la lève d'une seule pièce, et on la pose sur des châssis en bois garnis de canevas, en prenant bien soin de renverser la feuille de manière que les divisions imprimées par le fond du moule ne soient pas effacées par le contact du canevas.

On laisse la matière ainsi disposée se ressuyer pendant quelque temps, souvent jusqu'au lendemain, quand la température l'exige. Ensuite avec le couteau, et en suivant les divisions marquées, on la coupe en dix morceaux ou tablettes. Les tablettes coupées, on les étend sur d'autres châssis pareils aux premiers, en les espaçant de manière qu'elles ne se touchent point. On pose cesc hâssis sur des chevalets, et on laisse la matière continuer à se ressuyer encore pendant deux jours; le troisième on la porte dans l'étuve chauffée de 15 à 18° du thermomètre de Réaumur, où on la laisse jusqu'à son entière dessiccation.

(1) Comme il serait souvent impossible de couler de suite, en tablettes, la quantité de matière débitée par l'appareil évaporateur, on en réserve une portion dans des boîtes, où elle se coagule et se durcit tellement qu'il faut, lorsqu'on veut la couler, chauffer les boîtes au bain-marie pour la liquéfier.

Cette dernière opération terminée, on met les tablettes dans des caisses placées dans un lieu sec et bien aéré, où elles sont emmagasinées jusqu'à la vente.

Célérité et propreté, voilà les deux conditions indispensables dans les opérations que je viens de décrire; l'une assure le bénéfice du fabricant, l'autre la sécurité du consommateur.

Je n'ai pas dissimulé la nature des viandes dont je me sers pour la confection des tablettes; elles proviennent toutes de la tête du bœuf, morceau peu délicat, il est vrai, et réputé de *basse boucherie*, mais salubre, et employé pour tirer des jus dans les meilleures cuisines. D'ailleurs les gens du métier savent tous qu'il est telle partie de la tête du bœuf qui, bien parée, fournit d'excellens beefsteaks que l'on mange avec beaucoup de plaisir, et sans s'enquérir de leur certificat d'origine. Je le répète, les soins et la propreté font tout; et j'ose espérer que telle personne qui aurait éprouvé de la répugnance à faire usage de mes tablettes avant d'en connaître la composition et la manipulation, n'hésitera plus à en adopter l'usage, après avoir lu l'analyse que j'en viens de donner.

Gélatine d'os sans acide.— Le mérite de la gélatine, pour la parfaite clarification des vins et de tous autres liquides, est généralement reconnu et apprécié, non-seulement par les savans distingués qui en ont fait l'analyse, mais par tous les propriétaires et négocians en vins qui en ont adopté l'emploi. De nom-

breuses expériences qui se répètent chaque jour en démontrent évidemment la supériorité sur tous les ingrédiens employés communément à cet usage.

Il n'est aucune découverte utile qui n'ait été dans son origine l'objet de critiques plus ou moins vives, plus ou moins fondées. (Celle de la gélatine, comme on le pense bien, n'en a pas été plus exempte qu'une autre ; mais le temps et l'expérience ont imposé silence à ses détracteurs, et fait abandonner les vieilles routines. Aujourd'hui on peut affirmer qu'aucune des personnes qui ont adopté l'usage de cette colle ne reviendra aux anciens procédés, moins sûrs dans leurs résultats, et beaucoup plus dispendieux dans leur application.

Outre son utilité, considérée comme *colle à vins*, la gélatine présente encore beaucoup d'autres avantages à l'économie domestique ; elle sert aux chefs d'offices, aux restaurateurs, aux glaciers et aux cuisiniers, pour les gelées et entremets. On l'applique avec succès à la fabrication du biscuit de mer, à l'apprêt des étoffes et des chapeaux ; enfin la médecine elle-même ne dédaigne pas d'en recommander l'usage pour la composition des bains oléagineux (1).

En traitant, dans le paragraphe précédent, de la

(1) Un kilogramme (2 livres) de gélatine, dont le prix est de 6 fr. à Paris et de 6 fr. 75 c., franc de port, dans les départemens, contient trente-huit à quarante tablettes ; 30 grammes (1 once) de ces tablettes suffit pour coller deux pièces de chacune deux cent à deux cent cinquante litres d'un vin rouge ou blanc, loyal et sain, sans donner aucun déchet, et en précipitant la lie sous un très petit

confection des tablettes de jus de viande et de légumes, j'ai indiqué la manière d'utiliser les chairs provenant de canards ou têtes de bœufs, il ne me reste plus que peu de chose à dire relativement à l'emploi des os décharnés et à la façon d'en extraire la gélatine.

Ainsi qu'on l'a vu plus haut, à mesure que les têtes sont décharnées, on les place dans un magasin bien aéré pour s'en servir au besoin. Quand ce moment est arrivé, on commence par les briser, ce qui se fait sur un billot avec une forte mailloche cerclée en fer et garnie de têtes de gros clous. Lorsque les os sont suffisamment brisés, on en met environ 100 kilogrammes dans un autoclave avec assez d'eau pour qu'ils y puissent baigner (1), mais toujours en observant de ne charger l'appareil qu'aux trois quarts.

volume, au fond du tonneau. Un avantage inappréciable de cette colle est de ne jamais remonter, ainsi qu'il arrive trop souvent aux œufs et à la colle de poisson.

La gélatine nettoie et débarrasse le vin de toutes les parties hétérogènes, lui rend sa limpidité, rétablit sa saveur et son bouquet, en un mot, le purge et le recompose totalement.

(1) Beaucoup de personne pensent encore que les os devraient être broyés au moyen d'une meule tournante ou d'un mouton assez fort pour les pulvériser, ce qui permettrait d'en extraire la gélatine avec plus d'économie de combustible et de liquide, et sans qu'il soit besoin de se servir d'appareils de grande dimension. Ma longue expérience m'a démontré la fausseté de cette opinion. Je sais fort bien que la chaudière chargée d'os pilés en contiendrait davantage; mais il en résulterait un inconvénient très grave que l'on doit s'attacher à éviter, celui de ne pas assez mouiller, car si le volume d'eau n'était pas dans un rapport exact avec celui des os qu'il baigne, il serait trop tôt saturé de gélatine, et cesserait par conséquent de s'en emparer, d'où il arriverait que les os massés et précipités

La chaudière ainsi chargée et fermée de son couvercle, on allume le feu dessous, et l'opération se continue de la manière indiquée; seulement, lors

au fond de l'appareil y entraîneraient avec eux une grande partie du suc gélatineux. Au contraire, lorsqu'ils ne sont que grossièrement concassés, ils forment dans la chaudière de grands interstices occupés par le liquide, et qui permettent au calorique de les frapper de toutes parts et de faciliter ainsi le départ de la gélatine que l'eau finit par absorber presque entièrement.

Je dis presque entièrement, parce qu'après l'opération les résidus demeurent imprégnés d'une portion du liquide gélatineux d'où on les retire. Voulant me rendre compte de ce qu'ils pouvaient retenir de substance, je les ai soumis à une seconde pression de l'autoclave, après avoir renouvelé l'eau et poussé le calorique au même degré, ce qui m'a donné un produit de deux pour cent ; mais ce dernier résultat n'offrant pas un bénéfice proportionné aux soins qu'exige l'opération, je me suis toujours borné à la première, qui me rapporte constamment de seize à dix-sept pour cent de gélatine.

J'ai dit plus haut, en parlant des autoclaves, qu'espérant purger les os plus complétement de leur gélatine, j'avais considérablement augmenté l'intensité du calorique, en chargeant la soupape de 13 kil. 5 hect. (27 livres) de poids au lieu de 11 kil. (22 livres), et que j'avais cru remarquer que cette surcharge avait fait contracter un peu d'amertume aux produits.

Dans l'essai que je fis pour reconnaître combien les résidus retenaient de gélatine, j'ai observé que le produit, bien que moins chargé de substance, était, quant au goût, parfaitement semblable au premier, et tout-à-fait dénué d'amertume ; d'où j'ai conclu que le surcroît de calorique que j'avais ajouté, frappant sur un liquide entièrement saturé par une pression de 11 kil. (22 livres), avait causé l'amertume que la gélatine n'eût pas contractée, si les os eussent baigné dans un volume d'eau plus considérable et plus en rapport avec le degré de calorique.

Pour ce qui est de l'emploi des gros os, quand même ils ne seraient pas particulièrement réservés pour différens ouvrages de tabletterie et autres, la difficulté de s'en procurer d'assez récens et d'assez propres pour que l'on puisse en extraire la gélatine, en in-

de l'ouverture de l'autoclave, on dégraisse le liquide, que l'on transvase ensuite, à l'aide de la pompe, dans une chaudière de décharge sur laquelle on a placé un tamis pour retenir les parties hétérogènes qu'il pourrait entraîner. On retire aussi de l'autoclave les os que l'on fait bien égoutter afin de recueillir tout le bouillon.

On allume alors le feu sous la chaudière de décharge, et l'on procède à la clarification de la manière suivante : Pour clarifier environ 300 litres de liquide, on fait une eau blanche en cassant six œufs (jaunes et blancs), que l'on bat bien, et qu'on mêle dans six litres d'eau de puits très fraîche. Quand le liquide est parvenu à l'ébullition, et qu'il a été écumé une

terdit l'usage. Néanmoins la nature de mes travaux m'ayant souvent donné occasion de faire abattre plusieurs bœufs à-la-fois, j'en ai, autant que possible, utilisé les os, dont j'ai tiré des jus et des consommés pour mes conserves. En les préparant, j'ai reconnu qu'on en pouvait tirer d'excellente gélatine ; mais outre l'état dégoûtant de ces os lorsqu'ils ne proviennent point d'abats faits sous ses yeux, les soins et les dépenses qu'exige leur manipulation suffisent pour détourner de s'en servir.

Ces os, en raison de leur grande dureté, demandent une préparation particulière, qui consiste à les soumettre deux fois à l'application du calorique. La première, quoique portée à une pression de deux cents degrés, ne les purge que d'une très faible portion de gélatine, mais elle les amollit assez pour permettre de les briser avec la mailloche. Alors on les remet dans l'appareil, couverts de 16 cent. (6 pouces) de liquide, et on en extrait ainsi le reste de la gélatine que la première opération n'avait pu atteindre.

On voit par la quantité de combustible et par le temps qu'exige cette double cuisson, combien elle est onéreuse et combien on aurait tort de donner la préférence à ces os sur ceux provenant des *canards* ou *têtes de bœufs*.

première fois, on arrose la surface avec un litre de cette eau blanche, on enlève une seconde fois l'écume qui remonte, et successivement l'on continue d'arroser et d'écumer jusqu'à ce que toute l'eau blanche soit employée. On couvre ensuite la chaudière, on retire le feu et on laisse le liquide reposer pendant deux heures; après quoi on décante, par la vidange, tout ce qui peut y passer, le reste s'enlève avec un poêlon, et le tout est passé à la chausse. Le liquide ainsi clarifié est soumis à l'appareil évaporateur.

Le reste de la manipulation, jusqu'à la mise en moule, est exactement la même pour la gélatine que pour les tablettes de jus de viandes, sauf cependant la différence du degré de consistance; celle de la gélatine, après l'évaporation, ne devant être portée qu'à 22 degrés au lieu de 24, auxquels on porte celle des tablettes.

Nota. Les pièces justificatives placées à la suite des précédentes éditions seraient ici sans utilité; le principe qui opère la conservation étant désormais admis, et les procédés qui s'y rattachent se trouvant, entre les mains de tous, l'objet d'une vérification journalière, nous avons supprimé cette longue série d'attestations authentiques. Pourtant comme il peut être utile dans l'avenir de connaître l'accueil fait à la découverte économique la plus importante de notre siècle, nous donnerons ici un résumé sommaire de ces pièces.

1° Lettre du 10 janvier 1810, adressée à M. Appert par M. Montalivet, ministre de l'intérieur, comte de l'empire (Cette lettre fait part à M. Appert de la décision ministérielle qui, sur le rapport du bureau consultatif des arts et manufactures, lui accorde la récompense de 12,000 fr. due à ceux qui sont auteurs de découvertes utiles);

2° Déclaration de MM. Bardel, Gay-Lussac, Scipion Perrier et Molard, membres du bureau consultatif des arts et manufactures, attestant l'exactitude des descriptions du procédé de conservation données par Appert (19 avril 1810);

3° Lettre du conseil de santé, signée Dubreuil, Billard, Duret, Pichon et Thaumer, au général Caffarelli, préfet maritime à Brest, déclarant que les préparations Appert consommées plusieurs mois après leur conservation ont été trouvées excellentes (février 1804);

4° Le 7 avril 1809, M. Math. Montmorency, secrétaire de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, transmettait à M. Appert une copie du rapport fait par MM. Guyton-Morveau, Parmentier et Bouriat sur ses conserves, et déclarait que la Société croyait servir la patrie et l'humanité, en publiant, avec les éloges qu'elle mérite, une découverte aussi généralement utile;

5° Rapport de MM. Guyton-Morveau, Parmentier et Bouriat sur un pot-au-feu, un consommé, du lait, du petit-lait, des petits pois, des petites fèves de marais, des cerises, des abricots, du suc de groseilles,

des framboises *conservés depuis huit mois* par M. Appert; ce rapport déclare les conserves excellentes, et le procédé supérieur à tous les procédés connus (Cette dégustation a eu lieu en mars 1809);

6° Une commission nommée par le préfet maritime de Brest déclare, le 14 avril 1807, que des conserves embarquées à bord du *Stationnaire* se sont conservées à merveille, et que le procédé est appelé à rendre les plus grands services à la marine. — Même déclaration à Bordeaux;

7° Le contre-amiral Lallemand écrit, à la date du 7 mai 1807, qu'il a fait manger aux officiers sous ses ordres des viandes et des légumes achetés quatorze mois avant chez M. Appert, et que tous ont cru que ces légumes étaient de la saison;

8° Même approbation de M. le vice-amiral Martin;

9° M. de Freycinet, capitaine de vaisseau, adresse à M. Appert un passage de la relation du voyage autour du monde du capitaine russe Kotzebüe; dans cette lettre du mois d'avril 1822, ce savant marin ne doute pas que les conserves Appert ne finissent par être adoptées en grand et exclusivement sur les vaisseaux; il le désire vivement dans l'intérêt de la marine;

10° La découverte de M. Appert, attribuée dans cette relation à un Anglais nommé Donkin, y reçoit les plus grands éloges;

11° Lettre de M. Corbière, ministre secrétaire d'Etat au département de l'intérieur à M. Appert. Cette lettre donne à M. Appert les pièces authentiques qui doivent le mettre à même de réduire

à leur juste valeur les prétentions de l'Anglais Donkin;

12° M. Houssard, capitaine au long cours, déclare que depuis 1806 il fait usage des *produits Appert;* qu'au retour de l'un de ses voyages au Bengale, il a fait servir à ses passagers, le jour de sa rentrée au Havre, un pâté de perdreaux, un fricandeau, des petits pois, des petites fèves qui avaient deux ans de préparation : « Le palais le plus délicat, dit-il, n'en aurait pu soupçonner l'ancienneté.

FIN DU LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES.

ANCIENS PROCÉDÉS

DE CONSERVATION DES FRUITS, DES LÉGUMES

ET DES VIANDES.

Conservation des fruits dans les fruitiers ; — des légumes dans les serres. — Conservation des végétaux par la dessiccation ; — par la saccarification. — Fruits confits. — Fruits candis. — Pâtes. — Gelées. — Conserves. — Marmelades. — Compotes. — Fruits à l'eau-de-vie. — Liqueurs. — Ratafias. — Sirops. — Parfums, etc.

RECETTES DONNÉES PAR F***, ANCIEN SECRÉTAIRE DE **CARÊME**, ANCIEN MAÎTRE-D'HÔTEL.

CONSERVATION ET PRÉPARATION DES CHAMPIGNONS, SÉRIE DE RECETTES, D'APRÈS LE TRAITÉ DES CHAMPIGNONS DU Dr **ROQUES**.

CONSERVATION DES VIANDES, DES POISSONS ET DES VÉGÉTAUX, PAR LE VINAIGRE ET LE SEL ; — PAR LE SEL ; — PAR LE SEL ET LA FUMÉE. — CONSERVATION DES VIANDES PAR UN PROCÉDÉ NOUVEAU, DU A M. **GANNAL**.

ANCIENS PROCÉDÉS.

PREMIÈRE SECTION.

Considérations générales. — Il arrive chaque année que, sur un grand nombre de points du pays, des denrées de choix, telles que les fruits, les légumes, les poissons, les viandes, etc., très abondantes à une saison donnée et dans certains cantons, sont alors gaspillées ou livrées à vil prix, tandis qu'ailleurs, et à une autre époque, elles doublent et quadruplent de valeur, et qu'il est même souvent impossible de s'en procurer : il n'en serait pas ainsi, on le comprend bien, si l'on employait les moyens de conservation par lesquels il est possible d'en prolonger la durée et d'en multiplier l'usage. A ce point de vue général, c'est une œuvre d'utilité publique de répandre les procédés de conservation, d'en simplifier et d'en multiplier les formes à l'infini.

C'est aussi l'une des raisons qui nous ont déterminé à publier ce volume. *Le Livre de tous les Ménages,* première partie de ce travail, répond au besoin

de conserver dans son extension la plus grande, puisqu'il s'applique à toute substance organisée susceptible de décomposition.

Les anciens procédés, quoique chacun d'une application moins générale, ont encore, après la découverte de M. Appert, un haut degré d'importance sous plusieurs rapports :

1° *Si au point de vue de la durée* ils ne peuvent entrer en parallèle avec les belles découvertes de notre compatriote, ils reprennent leur importance pour les alimens auxquels il suffit d'assurer quelques semaines ou quelques mois de conservation : ainsi s'agit-il de conserver pour la famille la provision de pommes, de poires, de raisin, etc., de la saison d'hiver, un fruitier convenablement disposé est nécessaire; s'agit-il de mettre de côté les légumes sans lesquels il n'est point de cuisine possible, tels que choux, carottes, pommes de terre, navets, oignons, etc., la cave, le sellier, la serre à légumes doivent présenter une disposition appropriée;

2° *Au point de vue de la dépense*, il y a encore grande utilité à donner au public les anciens procédés; tel pauvre ménage, en effet, ne peut se procurer les vases propres à conserver, etc.; qui peut et doit faire provision de fruits crus, de fruits secs, de racines, de viandes fumées et salées;

3° *Au point de vue de la variété*, besoin réel de notre vie, *le Conservateur* ne peut omettre une re-

cette utile et simple, sans manquer à son titre, à sa mission. La bonne ménagère, après avoir garni ses rayons des *conserves-Appert*, n'en éprouvera pas moins le désir de faire provision de sucreries, de confitures, de liqueurs, qui jouent un si grand rôle dans les desserts, et prolongent pour les convives le plaisir de se trouver réunis. Si même nous parvenons à former quelques-unes de ces compositions simples qui, pour les soins de la toilette ou pour la purification de l'air dans les appartemens, aient des propriétés reconnues, nous serons étonnés qu'elle ne les reçoive pas avec reconnaissance : deux ou trois bons parfums ou liquides, ou solides, font partie du bien-être tout comme les bons alimens. Dans plusieurs circonstances, les *procédés Appert* admettent et réclament même la science plus ancienne du confiseur; et, s'il est nécessaire de connaître les moyens de la cuisine pour disposer les viandes et les légumes auxquels on veut appliquer le calorique d'après sa méthode, il ne l'est pas moins de posséder les recettes du confiseur, du distillateur et du parfumeur pour s'en servir soit avant, soit après l'application du procédé nouveau aux fruits, aux fleurs, et à d'autres parties des végétaux.

Au degré d'imperfection où se trouvaient les moyens de conservation des viandes pour les approvisionnemens de la marine et des armées en campagne, la découverte de M. Appert fut un bienfait accueilli avec reconnaissance par les différens états de l'Europe. Les capitaines, les chefs de service hâtèrent de leurs

vœux et de leurs efforts l'introduction des conserves dans le régime alimentaire des marins. Pourtant, il faut le dire, bien que les gouvernemens fussent unanimes sur l'excellence de ces alimens, ils ne les acceptèrent pas tous d'une manière aussi complète les uns que les autres. Malgré les démonstrations les plus claires, quelques-uns, le nôtre est du nombre, bornèrent l'usage des conserves aux malades des équipages et à la table de l'état-major de chaque vaisseau. Oubliant les pertes énormes qui résultent de l'usage des salaisons, la grande détérioration de la santé des équipages dans les voyages de long cours, ils s'obstinèrent à voir dans l'emploi général de cette nourriture une exagération de dépenses, et cette considération fausse les retint. Aujourd'hui encore nous sommes obligés de renouveler nos vœux pour que les conserves soient exclusivement admises à bord des vaisseaux de l'état. Une autorité imposante dans les grandes questions d'économie, celle du gouvernement anglais nous aidera à faire revenir notre gouvernement de ses fausses conceptions financières sur ce point; car il est notoire que, dans toutes les expéditions où les salaisons ne pouvaient se conserver saines, le gouvernement anglais a permis aux chefs d'escadre, leur a même enjoint de prendre à bord tous les approvisionnemens des équipages *en conserves;* l'expérience faite, il a été constaté et déclaré authentiquement que l'économie réelle et bien entendue était en leur faveur. Nous disons donc qu'en attendant de nouvelles améliorations et des simplifications dans

l'art de garder les viandes crues, c'est un devoir pour les gouvernemens de préserver les équipages des maladies auxquelles les expose l'usage trop prolongé des salaisons.

Appert en offre un moyen certain; si les premiers résultats obtenus par M. Gannal, pour la conservation en grand des viandes crues, sont confirmés par de nouveaux résultats aussi satisfaisans, alors il sera permis de renoncer pour toujours aux viandes salées, et les deux procédés *Appert* et *Gannal* pourvoiront largement à tous les besoins; le premier pour les fruits, pour les légumes, pour les viandes cuites d'un petit volume, telles que volailles, gibier, poisson, etc.; le second pour les grands approvisionnemens de bœuf, de mouton et de porc.

La part que nous réservons *au procédé Gannal* lui revient de droit sous le rapport de l'économie et du facile aménagement à bord des navires. En effet, par le *procédé Appert*, on conserve, il est vrai, les viandes avec toutes leurs qualités; mais ces viandes sont cuites, renfermées en morceaux qui ne peuvent guère excéder 10 kil. (20 liv.), dans des *vases hermétiques de fer-blanc* ou de *fer battu;* par le *procédé Gannal*, au contraire, on conserve les viandes crues et fraîches sans aucune préparation qui en augmente le prix, sans autres vases que ceux qui servent à recevoir les salaisons. Un bœuf injecté, par le *procédé Gannal*, pour un prix bien inférieur à celui de la salaison, est débité, rangé en morceaux dans des barriques et gardé pour l'usage. Ce simple rapprochement fait sentir

toute l'importance des nouvelles recherches de M. Gannal : les expériences qui se poursuivent en ce moment dans nos ports de mer donneront le dernier mot sur leur valeur définitive.

Maintenant que nous croyons avoir suffisamment prouvé que *le Conservateur*, pour répondre à son titre, ne devait point se borner à reproduire *le Livre de tous les Ménages*, nous passerons à l'étude des anciens moyens de tirer, pour les besoins futurs, le meilleur parti des fruits, des légumes et des viandes; nous commencerons par faire connaître les recettes les plus sûres pour garder les fruits crus et les légumes.

CHAPITRE Ier.

Conservation des fruits dans les fruitiers, et des légumes dans les caves et les serres à légumes.

Les fruits du printemps et de l'été se consomment dans la saison qui les produit, ou se conservent par le dessèchement, par la saccarification, par le vinaigre ou l'alcool : le procédé Appert leur a assuré une durée qu'ils n'avaient jamais eue auparavant. Aucun de ces fruits ne peut être déposé au fruitier, car l'époque de leur maturité tient de trop près et trop inévitablement à leur décomposition, pour qu'on puisse les garder sans préparation.

Les fruits cueillis en automne sont donc seuls susceptibles de se perfectionner au fruitier, et de fournir au dessert un de ses plus beaux ornemens pendant l'hiver. Ce sont surtout les pommes, les poires d'au-

tomne et le raisin qui, grâce à quelques soins faciles, durent avec leurs belles couleurs, avec leur chair délicate et leur suc parfumé jusqu'au printemps suivant.

Il ne suffit point cependant que les fruits soient cueillis et déposés au hasard dans une pièce de la maison rurale pour prolonger ainsi leur durée, des soins importans peuvent seuls assurer ce résultat. Vers la fin de septembre, par une belle journée, après que les fruits ont reçu pendant deux ou trois heures les rayons du soleil, on procède à la récolte; on détache les fruits un à un, on les place avec précaution dans des paniers plus larges que profonds, en évitant de les meurtrir, car chaque petite meurtrissure est un point assuré de pourriture pour le fruit qui l'a reçue et pour ses voisins.

La récolte ainsi faite, les paniers pleins sont transportés sans secousse violente dans le local destiné à la conservation. Ce local peut être une cave bien sèche et assez profonde pour que la température s'y soutienne invariable entre 10 et 11 degrés du thermomètre de Réaumur. Les pièces du rez-de-chaussée et des autres étages qui seront choisies pour servir de fruitier devront se rapprocher, autant que possible, de ces conditions : *air sec, température moyenne et peu variable, lumière modérée.* Elles seront planchéiées, garnies au pourtour de tablettes de bois plein ou d'osier à claire voie destinées à recevoir les fruits; une étagère plus ou moins vaste, suivant la quantité des récoltes, mais toujours facile à sur-

veiller, occupera le milieu de la pièce dont on aura fait choix. Le local ainsi disposé, on aura l'attention de le nettoyer dans toutes ses parties, de le tenir ouvert par un beau temps; ce n'est qu'après ces dispositions et ces soins que les fruits y seront apportés, puis ils seront déposés un à un sur les tablettes destinées à les recevoir. Ces tablettes peuvent rester nues ou garnies d'une mousse fine et sèche, de paille de seigle, de graine de millet, de sable de rivière fin et sec.

On range les fruits de telle sorte, que ceux de même espèce soient rapprochés et classés par ordre de grosseur et degré de maturité. On les distribue par rangées sur les tablettes, à quelque distance les uns des autres.

Les fruits ainsi rangés, si le temps est beau, la porte et les fenêtres du fruitier restent ouvertes pendant trois ou quatre jours, ensuite il est tenu clos avec soin et préservé même de la lumière vive qui hâterait la maturité.

De toutes les manières de conserver le raisin, celle qui consiste à le suspendre par grappes séparées dans le fruitier est celle qu'on doit préférer; plus le raisin aura été récolté sec, moins les grains seront rapprochés, et plus seront grandes les chances de conservation.

La surveillance du fruitier est réservée à la mère de famille; elle doit y faire de fréquentes visites, en retirer les fruits qu'elle juge arrivés à leur maturité; séparer ceux qui commencent à se gâter pour les ser-

vir crus sur la table ou en faire des compotes; elle doit, armée de ses ciseaux, faire l'inspection des grappes de raisin, en couper les grains qui se gâtent; elle persévérera d'ailleurs dans le soin d'éloigner une trop vive lumière et une chaleur qui excède 10 à 11°.

Il existe une foule de recettes pour prolonger la durée des fruits, en appliquant à chacun d'eux quelque procédé dont le but est de les préserver du contact de l'air. Les uns recommandent de les envelopper un à un dans du papier, les autres de les recouvrir d'un léger vernis à l'esprit-de-vin, de les enduire de cire, etc.; mais tous ces procédés, plus curieux qu'utiles, ne peuvent trouver place dans un livre essentiellement pratique.

Les conditions qui conviennent à la conservation des légumes sont analogues, on le prévoit, aux conditions qui assurent la conservation des fruits; mais les premiers, plus résistans aux influences atmosphériques, moins disposés par leur nature à s'altérer, n'exigent point de soins aussi délicats. Une division du cellier, une portion de la cave, une voûte sous une terrasse, sous l'orangerie dans les grands jardins, est le lieu qui leur convient le mieux. Avant de faire la récolte, il convient de faire pénétrer l'air dans la serre en la tenant ouverte pendant plusieurs jours : les légumes y sont ensuite apportés et disposés selon leur nature.

Les pommes de terre et les topinambours sont mis en tas sans autre soin, ou séparés en couches à l'aide de sable ou de terre presque sèche.

Les racines à collet, telles que *carottes*, *betteraves*, *navets*, *panais*, ne peuvent être jetées en tas, car les feuilles mêlées aux racines opéreraient la décomposition de la masse réunie. Elles sont rangées debout ou par couches horizontales, les feuilles en dehors, avec du sable ou de la terre entre chaque couche.

Les légumes dont les feuilles ou quelque autre partie hors de terre servent d'aliment, tels que *chicorée*, *choux-fleurs*, *choux*, etc., exigent encore plus impérieusement d'être isolés. Aussi les dispose-t-on un peu écartés les uns des autres et par rang dans du sable pur ou dans de la terre quelque peu humide.

La conservation des légumes ainsi disposés dépendra surtout de la température ; si elle est élevée, ils pousseront et perdront leur qualité alimentaire ; de 4 à 6 degrés, ils seront dans les conditions les plus favorables.

Le jardinier ou la maîtresse de maison devra les visiter souvent pour veiller à ce que la pourriture ne se communique pas des uns aux autres ; lorsque la température sera basse, sans arriver pourtant à la gelée, le local devra être aéré dans le double but de chasser l'humidité et de dissiper l'odeur qui, s'exhalant de quelques légumes, se communiquerait à tous. Ces soins assurent la provision de légumes pour tout l'hiver et même jusqu'à la récolte suivante.

CHAPITRE II.

Conservation des végétaux par la dessiccation. (1)

La dessiccation a pour objet de priver les végétaux de l'humidité nuisible à leur conservation. Tous les soins de cette conservation se rapportent à la récolte des végétaux, à leur dessiccation et à leur arrangement ultérieur.

§ 1er. *Récolte.* — Le plus souvent, surtout pour les plantes médicinales, la conservation n'a pour objet que quelque partie d'une plante, sa racine ou sa tige, son écorce ou ses bourgeons, ses fleurs, ses fruits ou ses semences.

Les racines annuelles et bisannuelles se récoltent à l'automne lorsqu'elles ont atteint leur entier développement et la perfection de leur suc. Les racines vivaces, au contraire, sont bonnes à soumettre à la dessiccation vers le printemps, avant que l'été et l'automne n'aient desséché leur suc en les durcissant.

Les tiges herbacées, destinées à la nourriture de l'homme, se récoltent avant le développement des feuilles; celles qui servent en médecine, après le

(1) A la campagne, la sollicitude de la mère de famille ne peut se borner à la conservation des provisions pour la table; elle doit faire une collection de plantes bien connues et jugées le plus propres aux usages de la médecine domestique. Comme la dessiccation est la préparation la plus ordinaire des végétaux destinés à cet usage, nous donnons ici l'ensemble des règles qui conviennent pour dessécher chacune de leurs parties.

développement des feuilles et avant celui des fleurs. Les tiges ligneuses ont deux époques, après la chute des feuilles ou avant le développement des bourgeons.

Les écorces qui s'appliquent aux usages de la médecine et aux besoins de la cuisine comme condiment, ont pour leur récolte des règles analogues à celles qui président à la collection des racines : l'écorce des arbrisseaux se retire en automne, celle des arbres au printemps.

Les bourgeons se récoltent aux limites extrêmes de leur développement comme bourgeons, c'est-à-dire avant que les différentes parties qui les constituent ne se soient désunies.

Les feuilles, à quelque usage qu'on les destine, doivent avoir atteint leur entier développement; le moment le plus favorable à leur récolte est celui où le travail de la floraison va commencer.

Les fleurs, pour la plupart, veulent être cueillies un peu avant leur entier épanouissement, celles de l'oranger même quelquefois avant que le bouton n'ait atteint ses dernières limites. Avant d'être livrées à la dessiccation, quelques fleurs, tels que la pivoine, la rose, l'œillet, sont dépouillées du calice, et chaque pétale mondé de l'onglet d'insertion.

Les fruits à traiter par la dessiccation au soleil, au four ou dans l'étuve, lorsqu'ils doivent servir d'aliment, se récoltent presque tous à leur parfaite maturité ; tels sont les cerises, les prunes, les figues, le

raisin, etc.; parmi ceux qui sont destinés à la médecine domestique, quelques-uns se cueillent avant la maturité.

Nous ne parlerons point de la récolte des *graines*, soit *farineuses*, blé, orge, pois, haricots; soit *émulsives*, amandes, noix, etc.; soit *aromatiques*, moutarde, etc.; soit *cornées*, car ces fruits se récoltant à la parfaite maturité n'exigent aucun soin particulier pour leur conservation, et ne demandent qu'un local où l'humidité et les insectes ne les altèrent pas; en d'autres termes, à l'époque où on les recueille ils sont, par le fait seul de la maturité, dans un état semblable à celui que présentent les fruits plus humides, après la dessiccation.

§ 2. *Dessiccation*. — Elle s'opère à l'air libre dans un lieu sec et exposé au soleil, ou bien à l'étuve, ou enfin par la chaleur du four selon la texture des végétaux et la commodité du ménage; elle doit être prompte en général, et conduite de telle sorte que la substance desséchée ne perde ni de son odeur, ni de sa couleur.

Les racines fibreuses lavées, séparées du collet et des radicules, fendues selon leur longueur, sont exposées au soleil sur des claies d'osier dans un grenier bien aéré, ou portées à l'étuve à 20 à 30 degrés : on les visite souvent pour les remuer et accélérer la dessiccation.

Les racines charnues, coupées en tranches, étendues sur des planches ou sur des claies en couches

minces reçoivent au grenier un premier degré de dessiccation, puis l'opération s'achève à l'étuve. Dans les ménages, elles sont amenées à l'état sonore et cassant qui convient à leur conservation par la suspension au voisinage de la cheminée ou par la chaleur du four.

Les bois, les tiges et les écorces se dessèchent facilement par l'un des trois moyens indiqués. Le peu d'humidité que renferment ces corps rend l'opération facile.

Les feuilles, selon qu'elles sont plus ou moins épaisses, plus ou moins charnues, ont besoin d'une température plus ou moins élevée. Celles qui sont charnues veulent que l'opération, lente au début, s'accélère ensuite avec élévation de la température jusqu'à 35 et 40 degrés.

Les sommités fleuries, telles que la petite centaurée, l'hysope, la marjolaine, le thym, etc., se dessèchent à l'étuve ou dans des greniers bien aérés, réunies en petits paquets.

Les fleurs, d'une texture plus délicate que les autres parties des végétaux, douées de principes plus déliés, plus volatils, sont le plus difficile à bien dessécher; quelques-unes même d'un arome fugace, d'un tissu trop humide, tels que le lys, le jasmin, la tubéreuse, ne se dessèchent pas; d'autres exigent des opérations préparatoires : les pétales des roses rouges, des œillets, doivent être mondées de leurs onglets; les fleurs de violettes séparées de leurs calices et de leurs pédoncules.

Les fruits sucrés, tels que prunes, figues, raisin, se dessèchent au soleil, à l'étuve ou au four; l'opération ne doit aller pour eux que jusqu'au point nécessaire à leur conservation; ils gardent une consistance molle et ne peuvent être amenés à un état sec et cassant, sans perdre en grande partie leurs qualités alimentaires ou leurs propriétés médicamenteuses.

§ 3. *Conservation des substances végétales desséchées.* — Parvenues au point où elles sont à l'abri de la fermentation, les substances végétales doivent être éloignées de la lumière, de l'air et de l'humidité; les caisses bien closes, les flacons, les bocaux exactement fermés, les sacs de papier à plusieurs doubles servent à les soustraire aux altérations qui les menacent incessamment. On comprend, en effet, que les précautions doivent être plus ou moins grandes, selon la texture du végétal et la délicatesse du principe à conserver. S'agit-il d'une racine, d'une écorce ou toniques ou mucilagineuses qu'il faut garder pour les besoins à venir, une caisse en bois, un sac même remplissent l'objet qu'on se propose : veut-on, au contraire, fixer les propriétés plus fugaces des fleurs, des parties aromatiques, les bocaux peints, les vases hermétiques sont nécessaires. Les légumes desséchés doivent être traités avec le même soin, tandis que les raisins, les figues, les pruneaux, les poires tapées et autres fruits à sucs concentrés se contentent de caisses revêtues de papier.

Avant de passer à l'exposé des moyens particuliers

propres à la dessiccation des végétaux alimentaires, nous voulons faire connaître à la mère de famille le nom des plantes dont elle doit chaque année faire provision : La racine, les fleurs et les feuilles de *mauve* et de *guimauve*, les feuilles et les fleurs de *bouillon-blanc*, les fleurs de *violette*, de *véronique*, de *tussilage*, de *coquelicot*, la *graine de lin* lui serviront comme espèces émollientes, pectorales et adoucissantes; les racines de *fenouil*, de *persil*, d'*ache*, de *petit-houx*, d'*asperge*, de *fraisier*, le *chien-dent*; les *graines de carotte sauvage*, les *baies d'alkékenge* et de *genièvre* comme espèces diurétiques et rafraîchissantes; les *fleurs* et les *feuilles de sureau* et de *bourrache*, la *sauge* et le *romarin* comme espèces sudorifiques et aromatiques; les feuilles et les fleurs d'*oranger*, les fleurs de *tilleul* et les *feuilles de mélisse* comme espèces calmantes; les feuilles et les fleurs d'*absinthe*, les fleurs de *camomille*, les racines et les tiges d'*angélique*, l'*anis*, la *badiane*, l'*écorce d'orange*, la *menthe* comme espèces toniques, stimulantes et stomachiques; la *petite centaurée*, la *gentiane* comme espèces toniques, amères et fébrifuges; la *fumeterre*, le *pissenlit*, la *chicorée sauvage* comme espèces légèrement toniques et dépuratives.

Toutes ces plantes sont sous la main des personnes qui vivent à la campagne; les recueillir, les dessécher et les conserver forment un travail facile et une distraction agréable; administrées à temps, elles font disparaître les indispositions et préviennent souvent les maladies.

DESSICCATION DES VÉGÉTAUX ALIMENTAIRES.

Haricots verts desséchés.— Cueillez les haricots de choix bien tendres, épluchez-les, c'est-à-dire ôtez-en les pointes des deux bouts et les fils des côtés sans les casser dans le milieu; blanchissez-les en les jetant dans de l'eau bouillante, faites-leur éprouver deux bouillons seulement, retirez-les, versez-les sur des claies, pour les y laisser égoutter, en couches minces; lorsqu'ils sont ressuyés, portez-les à l'étuve ou dans le four après que le pain en est retiré, mais prenez garde de les exposer à une température trop élevée. Ils sécheront bien dans un grenier à l'ombre, si le temps est sec et chaud.

Quand les haricots sont secs, on les renferme dans des sacs de papier ou dans des bocaux, et on les dépose dans un local, à l'abri de l'humidité.

Pour manger ces légumes, on les retire des vases qui les contiennent, on les jette dans l'eau tiède où ils séjournent une douzaine d'heures, se renflent et reprennent leur couleur : ensuite on les traite comme les haricots qui viennent d'être cueillis.

Cette recette déjà ancienne s'applique aux *petits pois* et à plusieurs autres légumes; elle mérite l'attention des maîtres d'hôtel, et pourrait, par de nouvelles expériences, s'étendre à un plus grand nombre d'alimens.

Artichauts desséchés. — On conserve rarement les artichauts entiers par la dessiccation, ordinairement les feuilles coupées sont exposées à la chaleur

du four. Les culs d'artichauts, dépouillés de leurs feuilles, sont blanchis à l'eau alumineuse, rafraîchis, égouttés et séchés au four. Parvenus à cet état, ils se conservent dans un endroit bien sec; et lorsqu'on veut s'en servir, on les fait revenir dans l'eau tiède comme nous avons vu pour les haricots verts. On peut encore, quand les culs d'artichauts sont bien secs, les réduire en poudre pour assaisonnement.

Choux et choux-fleurs desséchés. — Cueillez, nettoyez et épluchez les choux et choux-fleurs, coupez-les en tranches allongées et peu épaisses, faites-les bouillir pendant quatre ou cinq minutes dans de l'eau de sel, puis retirez-les, faites-les égoutter, placez-les sur des claies exposées à un soleil ardent pendant deux ou trois journées, achevez ensuite de les dessécher par la chaleur du four, enfin renfermez-les dans des sacs de papier ou mieux dans des caisses pour vous en servir au besoin.

Ces deux dernières recettes offrent des modifications à la première, elles peuvent, comme elle, s'appliquer à d'autres légumes.

Raisins secs ou de caisse. — Dans les années abondantes, les propriétaires de vignes du midi laissent perdre une quantité considérable de raisins qu'ils pourraient utiliser en les séchant. Voici l'opération simple qui leur assurerait de bons revenus :

Cueillez les raisins bien mûrs, examinez soigneusement les grappes pour en ôter les grains qui commencent à se gâter, plongez-les dans une lessive de cendres communes à 15 degrés de l'aréomètre à sels

mise préalablement en ébullition, laissez-les exposés à cinq ou six bouillons jusqu'à ce que les grains se rident, mettez ensuite les grappes à égoutter sur des planches inclinées. Quand elles sont bien égouttées, étendez-les sur des claies que vous exposerez au soleil depuis le matin jusqu'au soir; vous les rentrez la nuit pour les préserver de l'humidité.

Dix à douze jours de cette exposition au soleil suffisent pour préparer les raisins secs. Les variations de la température, la quantité d'humidité répandue dans l'air, au centre, au nord et à l'ouest de la France, feraient souvent échouer cette opération, si on la mettait en pratique ailleurs que dans le midi. Aujourd'hui les *raisins secs* nous viennent de la *Provence*, de la *Calabre*, de l'*Espagne*, du *Levant* (*raisins de Damas*), de la *Grèce* (*raisins de Corinthe*).

Raisins secs de Calabre. — Le *zibillo*, assez semblable au gros muscat, est la principale espèce qui se dessèche; l'opération se conduit comme en Provence, avec de légères modifications toutefois; les grappes, avant d'être plongées dans la lessive, sont réunies en groupes de 6 à 8 kil. (12 à 15 liv.); de plus la lessive, au lieu de ne contenir que de la cendre, renferme une partie de chaux vive et quatre parties de cendres de bois bien tamisées : la chaux et les cendres étant bien mélangées, on en remplit à moitié un vase armé d'un robinet à sa partie inférieure, et l'on verse de l'eau par-dessus jusqu'à ce qu'il soit

plein ; on agite ce mélange, puis on le laisse en repos jusqu'à ce que la liqueur soit claire, on la filtre ensuite en ouvrant le robinet.

Cette liqueur filtrée est chauffée dans une chaudière, et les raisins y sont plongés au premier bouillon l'espace de quelques secondes. De quelque manière que les raisins aient été desséchés, ils se conservent dans des caisses.

Figues sèches. — Cueillies à leur parfaite maturité, les figues sont placées à côté les unes des autres sur des claies qu'on expose à la chaleur la plus intense du soleil dans un lieu abrité ; elles sont rentrées chaque soir pour être soustraites à l'humidité de la nuit. L'opération doit marcher promptement ; la personne chargée de la diriger visite souvent les claies, retourne plusieurs fois chaque jour chaque figue, l'aplatit un peu pour favoriser la dessiccation ; elle rejette celles qui, commençant à s'altérer, changent de couleur ; elle met à part celles qui, à cause de leur espèce ou de leur qualité particulière, se dessèchent moins vite.

Les figues convenablement sèches sont mises dans des sacs que l'on expose dans des greniers à un courant d'air; il vaut mieux pourtant les disposer par lits dans des caisses avec de la paille fine et longue ou des feuilles de laurier.

Dans les années pluvieuses, les figues et le raisin ne peuvent être amenés, par la chaleur du soleil, à une parfaite dessiccation; on les soumet alors à la

température artificielle d'un four très doucement chauffé. Mais quelque soin que l'on apporte à cette manière de faire, ces fruits perdent toujours notablement de leur qualité et de leur valeur.

Prunes sèches ou pruneaux. — Dans le midi, les prunes peuvent se dessécher au soleil; pourtant il est plus habituel de se servir de la chaleur du four pour cette opération. La fabrication des pruneaux communs est des plus simples; les prunes cueillies à leur parfaite maturité sont étendues sur des claies et portées dans un four peu chauffé où elles séjournent vingt-quatre heures; au bout de ce temps elles sont retirées, le four est chauffé de nouveau, mais à une température un peu plus élevée, puis les prunes sont remises à la chaleur pendant le même temps. Cette opération, répétée trois ou quatre fois avec le soin d'élever graduellement la température, amène les pruneaux au point où ils peuvent se conserver une et deux années. Quelques soins de plus, des procédés de manipulation différens, donnent aux pruneaux de trois ou quatre localités en France une réputation et un prix que n'atteignent jamais ceux des autres pays; les *pruneaux de Tours* et ceux d'*Agen* sont renommés par-dessus tous les autres; les variétés qui servent à fabriquer les pruneaux de choix sont le *gros damas de Tours*, la *Sainte-Catherine*, la *quetsche*, la *reine-claude*, *la prune d'Agen*.

Pruneaux de Tours. — *La Sainte-Catherine* est préférée à toutes les autres pour leur fabrication.

Cueillies bien mûres, les prunes sont rangées sur des claies et exposées au soleil pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elles deviennent bien molles. Dans cet état les prunes sont exposées pendant vingt-quatre heures à la chaleur d'un four tiède très exactement fermé; après ce temps elles sont retirées, le four est chauffé de nouveau à quelques degrés de plus, et pour la seconde fois elles passent vingt-quatre heures à cette température doucement croissante. Retirées pour la seconde fois, les prunes sont agitées par une légère secousse imprimée aux claies. Le four est chauffé pour la troisième fois à un degré plus élevé encore, les prunes y séjournent vingt-quatre heures, elles sont ainsi à-peu-près à la moitié de leur dessiccation.

C'est alors que les pruneaux, pris un à un, sont aplatis entre le pouce et le doigt, le noyau est tourné en travers dans le sens de l'aplatissement. Quand cette opération est terminée, on remet les claies au four, chauffé au degré qu'il conserve lorsqu'on retire le pain, et bouché hermétiquement avec du mortier. Après une heure de séjour les pruneaux sont retirés; un vase rempli d'eau est mis à leur place pendant deux heures dans le four fermé, après quoi les pruneaux sont remis au four exactement clos, et ils y restent vingt-quatre heures. Cette dernière opération a pour objet de leur *donner le blanc*, c'est-à-dire de les couvrir d'une poussière blanche semblable à de la farine, sorte de matière résineuse qui transsude de l'intérieur. Après ce dernier temps, les pruneaux

sont arrivés au degré de dessiccation qui permet de les conserver. Ils sont rangés par couche dans des caisses ou dans des petits paniers d'osier du poids de trois à six demi-kilogrammes.

Poires sèches; poires tapées. — Pour obtenir les poires sèches, il suffit de les mettre simplement dans le four après que le pain en est retiré, et de les y laisser vingt-quatre heures; cette pratique répétée quatre ou cinq fois amène les poires au point où elles se conservent. *Le rousselet*, *le beurré*, surtout celui *d'Angleterre*, *le doyenné*, *le messire-jean*, *le martin-sec*, sont les espèces qui servent le plus souvent à faire les poires sèches.

Il y a une seconde méthode qui donne des produits plus recherchés et d'une bien plus grande valeur. Elle consiste à cueillir les poires un peu avant leur maturité, en en conservant les queues; à les faire cuire au tiers ou à moitié dans une chaudière avec un peu d'eau; à les peler et à les mettre sur des plats, la queue en haut. Dans cette position, elles rendent un peu de sirop que l'on garde pour plus tard. Elles sont retirées des plats pour être rangées sur des claies et portées dans le four d'où l'on vient de retirer le pain; elles y restent douze heures, après lesquelles elles sont retirées et trempées dans le sirop mis de côté et auquel il a été ajouté du sucre, un peu de canelle, de girofle et d'eau-de-vie. Les poires sont de nouveau placées dans le four chauffé au même degré ou un peu moins. On répète cette opération trois ou quatre fois,

et lorsque les poires sont suffisamment sèches, elles sont rangées dans des caisses garnies de papier où elles peuvent demeurer, sans se gâter, pendant deux et trois ans.

Lorsqu'on veut donner aux poires la forme aplatie qui les a fait nommer *poires tapées*, on prend les plus belles, et quand elles sont à moitié sèches, on les aplatit avec la main ou entre deux petites planches disposées à cet effet, puis on continue l'opération de la dessiccation comme précédemment. Parvenues au point convenable, les poires sont rangées dans des boîtes garnies de papier et déposées dans un lieu sec.

Par les procédés que nous avons fait connaître, on peut encore sécher plusieurs espèces de fruits. Indépendamment des quantités considérables de fruits secs qui sont portées et consommées dans les villes, les habitans de la campagne pourraient presque tous les ans faire pour eux des provisions de cette nature, qui leur offriraient tous les hivers de précieuses ressources. Les poires, les pommes coupées en quartier, les prunes d'une qualité inférieure, des fruits sauvages, seraient desséchés et serviraient à faire des boissons saines et agréables. Les autres fruits d'un goût plus recherché serviraient pour la nourriture, au lieu d'être abandonnés à la pourriture ou donnés aux cochons, comme on le fait aujourd'hui dans beaucoup d'exploitations rurales.

Nous ne pouvons trop recommander à toutes les personnes qui cuisent le pain à la maison d'avoir un

service de claies pour l'époque où les fruits sont desséchés.

CHAPITRE III.

Conservation des fruits et autres parties des végétaux par le sucre (saccarification).

Le sucre est le principal agent de conservation dans les recettes que nous allons donner ici. Mêlé au jus, à la pulpe des fruits, il sert à former les gelées, les marmelades, les compotes, les conserves, etc. Cuit à différens degrés et appliqué aux tiges, aux racines, aux fruits et aux fleurs des végétaux, il sert dans une foule de préparations d'un goût et d'un parfum agréables. Il est nécessaire, avant de faire connaître les recettes où il entre, de donner sur sa qualité et ses degrés fort différens de cuisson les détails sans lesquels les cuisiniers et les maîtresses de maison ne pourraient exécuter.

Qualités du sucre. — Les cassonades plus ou moins pures, plus ou moins blanches, les sucres de moyenne ou de médiocre qualité, doivent être rejetés de nos préparations. Le seul qui convienne, et soit par conséquent le plus économique, est le plus blanc et le plus pur.

Différens degrés de cuisson du sucre. — Lorsque le sucre est fondu dans moitié de son poids d'eau, le premier degré de cuisson auquel on le soumette est ***la clarification*** et ***la cuisson à la nappe*** qui s'opèrent de la manière suivante : fouettez un blanc

d'œuf dans un verre d'eau pour 3 kilogrammes de sucre, deux blancs d'œuf dans deux verres d'eau pour 6 kilogrammes, et ainsi de suite selon la quantité de sucre. Mêlez cette préparation au sucre, faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il monte; arrêtez ce bouillon en y jetant un peu d'eau, faites bouillir et monter de nouveau, arrêtez encore, répétez cette opération une troisième fois; ensuite retirez-le de dessus le feu, laissez-le reposer et l'écumez, remettez-y un peu d'eau pour le faire rebouillir, écumez-le encore et le passez à l'étamine ou au blanchet. La clarification a été bien conduite, lorsqu'une cuillerée de ce sirop prise dans la chaudière, avant de passer, offre une parfaite transparence, et le sucre est cuit à la nappe si l'écumoire plongée dans le sirop et retirée de suite en conserve une couche mince qui s'étende autour d'elle dans les mouvemens qu'on lui fait éprouver.

Lorsque, la clarification achevée, on continue de faire bouillir le sucre jusqu'à ce qu'il forme entre les doigts un fil grêle qui se rompt par un écartement de 27 à 54 millim. (1 à 2 pouces), il est parvenu *au petit lissé*.

La continuation de l'ébullition amène le sucre *au grand lissé*, point où le fil qu'il forme entre les doigts est plus fort que le précédent.

Lorsque le sucre est *au petit perlé*, le fil qu'il forme entre les doigts ne se rompt plus, à quelque distance que le pouce s'éloigne de l'index.

Le sucre est cuit *au grand perlé* lorsque le bouillon forme des perles rondes et élevées. Quand le

sucre est parvenu *au soufflé*, l'écumoire, trempée dans la bassine, secouée, reste enduite d'une couche de sirop qui doit s'envoler par feuilles minces lorsque l'on souffle dessus.

Le sucre *à la plume* est celui qui, après quelques bouillons de plus que pour le *soufflé,* est poussé par le souffle à travers les trous de l'écumoire sous forme de boules qui sortent des trous.

Il est à *la grande plume* lorsque les boules ou bouteilles se forment plus grosses et en plus grande quantité.

On reconnaît que le sucre est cuit *au petit boulé* lorsque les doigts trempés dans l'eau froide d'abord, puis dans le sucre et retrempés promptement dans l'eau froide, restent chargés d'une petite masse sucrée qui, en se refroidissant, se roule et se manie comme la pâte.

Lorsque le sucre en roulant entre les doigts est plus ferme que le précédent, il est *au gros boulé*.

Si le sucre roulé dans les doigts, comme précédemment, se casse nettement, il est *au cassé*.

Quelques bouillons de plus que pour le précédent, amènent le sucre *au caramel ;* il faut l'arrêter exactement à ce point pour qu'il ne contracte pas un goût désagréable en se brûlant.

Après ces notions indispensables sur les manières de traiter le sucre par l'ébullition, parlons des confitures, qui sont de deux espèces, sèches ou liquides.

CHAPITRE IV.

Confitures sèches. — Fruits confits au sec. — Candis. — Conserves, etc.

Les confitures sont des alimens composés des fruits, des fleurs, des racines, ou des sucs de certains végétaux mêlés au sucre et soumis la plupart à une cuisson plus ou moins prolongée selon leur nature, et selon l'espèce de confiture que l'on veut préparer. La cuisson et l'addition du sucre ont pour objet de prolonger leur conservation et de les rendre plus agréables au goût. Quelques espèces de confitures liquides se préparent sans cuisson, *la gelée de groseille sans cuire* en est un exemple; cette espèce de confiture se garde difficilement au-delà d'une année; malgré les plus grands soins, elle fermente souvent à l'époque où les nouveaux fruits commencent à se développer.

Les confitures sèches se composent de parties de végétaux qui, après avoir passé dans un sucre cuit à différens degrés selon les espèces, sont égouttées et séchées ou à l'air, ou à l'étuve, ou au four, pour être ensuite gardées dans des boîtes.

§ I.—*Fruits confits au sec.*—*Abricots confits au sec.* — Prenez des abricots déjà jaunes sans être mûrs; retirez les noyaux sans séparer entièrement les deux moitiés des fruits; enlevez légèrement la peau ou piquez-la avec une épingle et mettez-les dans de l'eau fraîche; faites-les *blanchir* sur le feu, et lorsqu'ils commencent à se ramollir retirez-les avec une écu-

moire pour les remettre dans l'eau fraîche. Lorsque ces abricots sont refroidis, égouttez-les; jetez-les ensuite dans le sucre bouillant, clarifié et cuit au lissé, de manière à ce qu'ils y plongent en entier; faites-leur donner quelques bouillons et versez le tout dans une terrine où vous laissez reposer vingt-quatre heures. Le lendemain retirez vos abricots, faites-les égoutter: faites cuire le sucre à la nappe; versez-le bouillant sur les abricots et laissez reposer vingt-quatre heures. Au bout de ce temps, retirez vos abricots et poussez la cuisson du sucre jusqu'au perlé, alors plongez-les de nouveau dans ce sirop et donnez-leur deux ou trois bouillons. Cela fait, le mélange reste à reposer vingt-quatre heures au bout desquelles les abricots sont retirés, égouttés et placés sur des ardoises saupoudrées de sucre. Ils sont placés à l'étuve pour sécher et saupoudrés entièrement de sucre. Terminez enfin l'opération en les déposant dans des boîtes par couches entre chacune desquelles sont interposées des feuilles de papier.

Cerises à mi-sucre. — Prenez de belles cerises 1 kilogramme et demi et de sucre 1 kilogramme; ôtez les queues et faites sortir les noyaux. D'autre part clarifiez le sucre et cuisez au petit perlé: jetez les cerises dans ce sirop et donnez six ou huit bouillons doux. Retirez le vase du feu, écumez; puis videz la bassine dans un vase vernissé et laissez refroidir. Au bout de vingt-quatre heures, égouttez les fruits; faites cuire de nouveau le sucre et versez-y les cerises, en leur

donnant quelques bouillons. Videz dans une terrine et laissez reposer à l'étuve pendant vingt-quatre heures. Enfin égouttez sur un tamis, rangez sur des ardoises, saupoudrez de sucre et faite sécher à l'étuve.

Cerises bottées.— Prenez 3 kilogrammes de belles cerises auxquelles vous retirez les queues et les noyaux; prenez d'autre part 1 kilogramme et demi d'autres cerises dont vous retranchez seulement la moitié de la queue; faites-les confire toutes ensemble dans 4 kilogrammes de sucre, comme il a été dit pour *les cerises à mi-sucre;* égouttez le tout, prenez celles auxquelles la moitié des queues a été conservée; appliquez à chacune trois ou quatre de celles sans queues et sans noyaux. Tournez-les dans les doigts pour les arrondir, rangez-les sur des ardoises, la queue en haut, et saupoudrez-les de sucre finement tamisé pour les porter à l'étuve. Le lendemain retournez les cerises, saupoudrez-les de nouveau et laissez-les sécher.

Cerises en bouquets.— Plongez dans 1 kilogramme de sirop cuit au soufflé, 1 kilogramme de cerises réunies par la queue en petits paquets de cinq ou six; donnez une quinzaine de bouillons; écumez, portez le tout à l'étuve vingt-quatre heures. Egouttez les cerises et faites-les sécher.

Citrons confits au sec. — Coupez des citrons en quartiers et faites-les blanchir jusqu'à ce que la tête d'une épingle les pénètre facilement, jetez-les dans

l'eau fraîche ; retirez-les de l'eau pour les égoutter ; mettez-les dans le sucre bouillant cuit au lissé ; après un bouillon couvert, retirez du feu et écumez. Au bout de vingt-quatre heures, égouttez les quartiers de citron pour les jeter dans le sucre à la nappe et leur donner quelques bouillons ; recommencez cette opération deux jours de suite ; terminez-la par une cinquième cuisson dans le sucre au perlé pendant un simple bouillon couvert ; enfin écumez, égouttez et faites sécher. Les cédrats en quartier se préparent de même.

Coings confits au sec. — Pelez, coupez en quartiers et mondez de leurs pépins des coings de choix, bien mûrs ; blanchissez-les au point où ils cèdent sous la tête d'une épingle et jetez-les dans l'eau fraîche. Après les avoir égouttés, placez-les dans un sirop de sucre cuit au lissé où vous les faites doucement bouillir une dizaine de minutes ; retirez du feu, écumez et déposez le tout pendant quarante-huit heures dans une terrine. Au bout de ce temps égouttez les coings ; passez-les dans le sucre cuit au perlé ; après un bouillon couvert vous attendez encore vingt-quatre heures, puis vous égouttez pour redonner un dernier bouillon couvert dans le sucre au grand perlé. Vous terminez l'opération en égouttant une dernière fois et séchant à l'étuve.

Angélique confite au sec. — Prenez des tiges d'angélique de choix que vous coupez en morceaux de 16 à 20 centim. de longueur ; après les avoir laissées quelque temps dans l'eau fraîche, vous les blanchissez dans

l'eau bouillante d'où vous ne les retirez que lorsqu'une tête d'épingle en traverse facilement la substance; vous les jetez alors dans l'eau fraîche, vous en enlevez la peau et les filamens, vous remettez dans l'eau fraîche, vous égouttez, puis vous laissez macérer pendant vingt-quatre heures dans du sucre clarifié; au bout de ce temps, vous séparez l'angélique du sirop que vous faites bouillir pendant deux ou trois minutes pour le reverser sur l'angélique; vous recommencez cette opération pendant quatre ou cinq jours, vous finissez par égoutter; alors le sucre est porté au grand perlé, l'angélique y est déposée pour donner quelques bouillons. Vous laissez reposer le tout une heure hors du feu, vous égouttez, puis vous terminez en plaçant sur des ardoises l'angélique que vous saupoudrez légèrement de sucre tamisé, et vous la séchez à l'étuve : lorsqu'elle est sèche, vous la rangez dans des boîtes.

Framboises confites au sec.—Faites cuire 1 kilogr. de sucre au petit boulé; jetez-y 1 kilogr. de framboises de choix moyennement mûres et donnez-leur un bouillon couvert; laissez reposer le tout dans une terrine pendant vingt-quatre heures, puis égouttez les fruits, rangez-les sur des ardoises pour les sécher à l'étuve.

On préparerait de la même manière des fraises confites au sec.

Marrons confits au sec.—Mondez à sec de leur première peau des marrons de Lyon, les plus beaux, que

vous ferez blanchir jusqu'à ce qu'une épingle les pénètre facilement; retirez-les de l'eau pour les dépouiller de leur seconde peau et les mettre dans l'eau tiède acidulée d'un jus de citron; égouttez-les et passez-les à l'eau fraîche; donnez-leur quelques bouillons dans le sucre cuit au lissé, puis laissez-les jusqu'au lendemain où, après les avoir égouttés, vous les passerez au sucre cuit à la nappe; vous leur donnerez un bouillon et les écumerez en les tirant du feu; vous les laissez reposer vingt-quatre heures dans le sirop; après quoi, les ayant égouttés, vous les plongez dans le sucre au petit perlé, pour leur donner un nouveau bouillon. A ce temps, vous laissez refroidir les marrons dans le sucre, puis vous les égouttez; vous les rangez ensuite sur des ardoises ou des planches, en les saupoudrant d'une couche mince de sucre, et vous les séchez à l'étuve.

Marrons glacés. — Jetez un à un dans du sucre clarifié et cuit au perlé de beaux marrons de Lyon cuits à la braise et pelés; laissez-les quelques instans se pénétrer de sucre, puis retirez-les avec une écumoire pour les plonger dans de l'eau froide qui fera glacer le sucre qui les entoure.

Marrons en chemises. — On prépare ces marrons en les faisant doucement griller jusqu'au point où ils se dépouillent de leurs écorces; on les passe dans un blanc d'œuf battu à la neige, pour les rouler ensuite dans la poudre de sucre, puis on les range sur un tamis pour les sécher à l'étuve.

Muscat confit au sec. — Choisissez des grappes de muscat à un degré moyen de maturité, avec les grains assez espacés; plongez-les dans du sucre cuit à la grande plume, et donnez-leur quelques bouillons couverts; retirez du feu, écumez, laissez refroidir; le lendemain retirez les grappes pour les égoutter, rangez-les sur des ardoises pour les faire sécher à l'étuve; au bout de trois jours, les raisins souvent retournés sont convenablement secs; on peut, avant de les porter à l'étuve les saupoudrer de sucre. Les différentes espèces de raisins peuvent se confire par un procédé analogue.

Noix blanches confites au sec. — Prenez des noix vertes de choix, non encore ligneuses, que vous pelez jusqu'au blanc, pour les jeter dans l'eau fraîche; retirez-les de l'eau fraîche pour les mettre dans l'eau au bouillon et légèrement alumineuse; ne cessez le bouillon que lorsqu'une tête d'épingle les pénètre facilement; alors jetez-les dans l'eau fraîche.

Egoutez les noix, placez-les dans une terrine et versez dessus du sucre cuit au lissé pendant vingt-quatre heures; égouttez les noix le second jour, faites cuire le sucre, versez-le une seconde fois sur les noix lorsqu'il est refroidi; recommencez la même opération deux jours de suite. Faites cuire pendant cinq jours le sucre depuis le lissé jusqu'au grand perlé, pour le verser chaque jour sur les noix. A la dernière opération, portez le tout à l'étuve pendant

douze heures, puis égouttez et séchez les noix pour les renfermer dans des boîtes.

Noix noires confites au sec. — Ces confitures diffèrent des précédentes en ce que l'on se borne à enlever une couche mince de l'écorce, sans découvrir le blanc; elles en diffèrent encore en ce que le bain qui sert à blanchir les noix ne contient pas d'alun; le reste de l'opération est tout-à-fait le même que pour les noix blanches.

Oranges confites au sec. — Choisissez de belles oranges à écorce épaisse, tournez-les et divisez la peau en quatre, sans que les quartiers se détachent; ayez soin de les mettre à mesure dans de l'eau fraîche. Vous les tirez de cette eau pour les placer dans l'eau bouillante où elles doivent blanchir jusqu'au point où une tête d'épingle les pénètre facilement; à ce degré de cuisson, elles sont replacées dans l'eau fraîche. Tirées de l'eau et égouttées, vous les mettez dans du sucre bouillant, clarifié et cuit au lissé, pour qu'elles reçoivent quelques bouillons; vous retirez du feu, vous écumez et vous versez le tout dans une terrine pour vingt-quatre heures; le lendemain vous séparez le sucre et les oranges; tandis que les fruits s'égouttent, vous faites donner quelques bouillons au sucre et vous le reversez sur les oranges; au bout de vingt-quatre heures, vous égouttez de nouveau, puis vous jetez vos oranges dans votre sirop cuit à la nappe et étendu d'un peu de sucre clarifié, pour leur donner un bouillon couvert. Cette opération se

renouvelle les deux jours suivans. Enfin le dernier jour, quelques bouillons dans le sucre cuit au grand perlé amènent les oranges au point où elles sont égouttées définitivement et séchées à l'étuve pour être rangées dans des boîtes. Les citrons entiers se confisent de même.

Zestes d'oranges et de citrons confits au sec. — Faites blanchir des fragmens d'écorce épaisse de citrons ou d'oranges jusqu'au point où ils cèdent sous le doigt, puis jetez-les dans l'eau fraîche; retirez-les de cette eau pour les égoutter et les placer dans une terrine où vous versez du sucre bouillant, clarifié et cuit au petit lissé. Le lendemain, séparez le sucre des zestes, faites-lui donner quelques bouillons et remettez-le sur les zestes. Même opération le jour suivant avec le sucre cuit à la grande nappe. Le dernier jour, les zestes sont mis dans le sucre cuit au perlé, pour recevoir un bouillon couvert; enfin refroidis, égouttés, ils sont séchés à l'étuve, pour être glacés ou candis.

Boutons de fleurs d'oranger confits. — Renfermez dans un nouet de linge de beaux boutons de fleurs d'oranger bien fermes auxquels vous aurez fait une petite incision, ou une piqûre à la queue et au sommet; que la ligature qui les maintient soit assez serrée pour les empêcher de s'ouvrir. Vous les jetez dans l'eau bouillante acidulée d'un jus de citron, et vous les y maintenez jusqu'à ce que d'autres boutons de fleurs d'oranger, jetés libres dans la même eau, soient tendres

sous le doigt; vous les en retirez pour les mettre dans l'eau fraîche; puis, vous les égouttez. Ils passent ensuite vingt-quatre heures dans du sucre à 32 degrés de température, cuit au petit lissé; puis ils sont séparés de ce sucre auquel on donne quelques bouillons pour le laisser tiédir et le verser ensuite sur les boutons où il reste encore vingt-quatre heures. Vous recommencez cette opération les deux jours suivans; enfin le troisième jour vous retirez les boutons, vous cuisez le sucre à la grande nappe, vous le laissez tiédir et vous y introduisez les boutons qui au bout de vingt-quatre heures sont égouttés, rangés sur des tamis saupoudrés de sucre et portés à l'étuve. Au bout de quelques jours ils y ont atteint le degré de dessiccation convenable et peuvent être gardés dans des boîtes.

Fleurs d'oranger confites au sec. — Si l'on excepte de la recette précédente le soin particulier de renfermer dans un nouet de linge les fleurs, la recette pour les confire est en tout semblable à celle donnée pour les boutons.

Prunes de reine-claude confites au sec. — Prenez une quarantaine de ces prunes pour 1 kilogr. de sucre, en les choisissant avant la maturité, fermes et d'un beau vert; piquez-les avec une grosse épingle sur une douzaine de points de leur surface, pour les jeter ensuite dans une bassine pleine d'eau; vous chauffez sans faire bouillir jusqu'à 60 degrés environ; vous les retirez du feu pour les y remettre le lendemain

dans la même eau à laquelle vous ajoutez trois à quatre cuillerées de sel; vous laissez sur le feu une demi-heure, sans faire bouillir. Lorsque les prunes sont bien reverdies, vous donnez un bouillon, et lorsqu'elles montent vous les retirez pour les verser dans l'eau fraîche plusieurs fois renouvelée; puis vous égouttez. Vous versez les prunes dans du sucre clarifié, cuit à la nappe et ramené au petit lissé par l'addition d'une petite quantité d'eau, vous donnez quelques bouillons, vous retirez du feu; vous écumez et versez le tout dans une terrine.

Le lendemain vous égouttez les prunes, et remettant le sucre sur le feu vous lui donnez un nouveau degré de cuisson avant de les y réunir; puis vous leur donnez un léger bouillon; même opération les deux jours suivans. Enfin le dernier jour, vous laissez les prunes avec le sirop, pour leur donner un bouillon couvert; le sucre doit être au perlé, lorsque le tout est retiré du feu, versé dans une terrine pour rester deux jours à l'étuve. C'est alors que les fruits égouttés, rangés sur des planches, sont séchés à l'étuve pour être gardés dans des boîtes.

Mirabelles confites au sec, choisies, piquées, jetées dans l'eau fraîche comme les reines-claudes, les mirabelles sont ensuite placées dans l'eau bouillante, d'où on les retire avec l'écumoire quand elles montent, pour les remettre dans l'eau fraîche. Egouttées et bien refroidies elles passent dans le sucre clarifié bouillant pour y recevoir un bouillon couvert; elles

sont écumées et retirées. Même opération le lendemain où elles sont mises dans le sucre cuit à la nappe : la suite comme dans la recette précédente.

Toutes les espèces de prunes à-peu-près, les figues sont confites au sec par un procédé analogue.

Poires confites au sec. — Selon leur grosseur, les poires se confisent entières ou par quartiers : ***le beurré d'Angleterre, la bergamotte musquée, la poire d'orange***, ***le carteau***, ***le rousselet***, ***la muscate*** et ***la blanquette*** sont les espèces que l'on préfère. L'opération se mène de la même manière pour toutes, la quantité de sucre nécessaire est égale en poids à la quantité de fruit.

Prenez des poires, à un degré de maturité moyen pour les mettre dans l'eau sur le feu, où elles restent jusqu'à ce qu'elles soient un peu ramollies ; alors retirez-les du feu pour les mettre à refroidir dans l'eau fraîche. Vous les prenez une à une pour les peler et les piquer jusque vers le centre, vous les replacez à mesure dans l'eau fraîche. De là elles repassent dans de l'eau à laquelle on a ajouté une petite cuillerée d'alun et elles restent sur le feu jusqu'à ce que la tête d'une épingle les pénètre facilement : à ce moment elles sont retirées du feu, passées à l'eau fraîche et égouttées. Puis jetez les poires dans du sucre bouillant, au petit lissé et donnez-leur un bouillon couvert ; écumez et versez le tout dans une terrine pour vingt-quatre heures.

Le lendemain égouttez les poires, ajoutez au sirop

du sucre clarifié et ramenez-le au petit lissé pour le verser sur les poires; laissez reposer vingt-quatre heures; recommencez la même opération pendant trois jours encore, en donnant chaque fois au sucre un degré de cuisson de plus. Vous terminez en jetant les poires dans le sucre cuit au grand perlé pour leur donner un bouillon couvert. Vous retirez du feu, vous écumez et vous laissez reposer deux jours dans une terrine, au bout de ce temps vous égouttez les poires, vous les faites légèrement sécher à l'étuve avant de les renfermer dans des boîtes.

Pêches confites au sec. — Prenez de belles pêches un peu avant leur maturité, pelez-les, enlevez le noyau et mettez-les à mesure dans l'eau fraîche. Vous les retirez de cette eau pour les faire blanchir; après quoi vous les remettez dans l'eau fraîche. Vous égouttez et déposez les fruits dans une terrine pour verser dessus du sucre clarifié, bouillant et cuit au petit lissé. Après vingt-quatre heures de cette macération vous égouttez les fruits, vous cuisez le sucre à la nappe et vous le reversez dessus; le troisième jour même opération; le quatrième jour vous mettez les pêches dans le sucre cuit au petit perlé et vous leur donnez un bouillon couvert. Le dernier jour les pêches font trois à quatre bouillons dans le sucre cuit au grand perlé. Le tout est alors versé dans une terrine pour demeurer deux jours à l'étuve, enfin les fruits sont égouttés, séchés et rangés dans des boîtes.

Pommes de reinette ou de calville confites au sec. —

— Prenez des fruits de choix, mûrs, pelez-les, coupez-les en quartiers, séparez le cœur et faites-les blanchir. Jetez-les dans l'eau fraîche pour les égoutter ensuite. A ce point vous les traiterez par le sucre cuit à trois degrés différens dont le dernier sera le grand perlé. Vous laisserez reposer pendant douze heures dans une terrine, puis vous égoutterez, vous dresserez sur des ardoises, vous saupoudrerez de sucre et vous porterez à l'étuve : le reste comme précédemment.

Les différentes recettes que nous avons données pour confire offrant des exemples de toutes les qualités de fruits, de fleurs ou de tiges, mettent à même de pratiquer sur les espèces ou les variétés pour lesquelles nous n'avons pas donné de règle particulière.

§ 2. Pates. — Comme le candi peut s'appliquer aux fruits confits, aux conserves et aux pâtes, c'est par son étude que nous terminerons l'histoire des confitures sèches. — Les pâtes sont des marmelades épaissies par l'ébullition, qui, coulées dans des moules et séchées à l'étuve, conservent les formes qu'elles ont reçues.

Pâte d'abricots. — Prenez d'abord de beaux abricots mûrs, dont vous ôtez les noyaux; mettez-les ensuite dans une bassine avec un peu d'eau sur le feu, vous les remuez jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; vous les retirez pour les égoutter, puis vous les réduisez en une pulpe que vous passez au tamis et que vous faites évaporer à moitié; vous retirez du feu pour

mettre dans une terrine. Vous clarifiez ensuite et vous faites cuire au petit cassé une quantité de sucre égale à celle de la pulpe; vous retirez la bassine du feu; vous mêlez le fruit au sirop en remuant, puis vous mettez le tout sur un feu doux; vous remuez et laissez sur le feu jusqu'à ce que vous voyez le fond de la bassine : à ce point la pâte est faite, il ne s'agit plus que de la dresser. Pour cela les moules de la forme qui vous convient sont remplis de la pâte dont vous lissez la surface; quand ils sont tout pleins vous saupoudrez de sucre, vous mettez à l'étuve pendant quarante-huit heures, après lesquelles vous renversez les moules sur un tamis pour en sortir la pâte et la saupoudrer de sucre sur ses autres surfaces. Vous laissez encore vingt-quatre heures à l'étuve, puis vous disposez vos tablettes de pâte dans des boîtes par rangées que vous isolez à l'aide de feuilles de papier.

Pâte de prunes. — La reine-claude, la mirabelle, l'île verte et le perdrigon sont les variétés dont on se sert le plus souvent pour faire les pâtes. — Choisissez vos prunes, cuisez-les, passez-les au tamis et réduisez en pulpe par l'évaporation comme il a été dit pour *la pâte d'abricots.* Mêlez à un sirop de sucre clarifié et cuit au petit cassé dont le poids soit égal à celui de la marmelade; agitez, remettez sur un feu doux; puis dressez la pâte dans des moules; séchez à l'étuve et disposez dans les boîtes.

Pâte de pêches. —La recette pour former cette pâte est en tout pareille à celle qui convient pour les abricots.

Pâte de pommes. — Prenez de belles pommes de reinette ou de caleville que vous pelez, et coupez en quartiers en enlevant le cœur; vous les mettez sur le feu dans une terrine avec un peu d'eau et vous les y maintenez en les remuant jusqu'à ce qu'elles soient ramollies; vous les égouttez et quand elles sont froides vous les mettez en pulpe, que vous traitez ensuite par l'évaporation jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. A ce point vous retirez du feu et versez dans une terrine.

Vous terminez en versant le fruit ainsi préparé dans le sucre clarifié, cuit au petit cassé; vous agitez, vous remettez le tout sur un feu doux, vous remuez et laissez sur le feu jusqu'à ce que le fond de la bassine se voie. Vous dressez dans les moules, vous séchez et vous rangez en boîtes comme il a été dit pour la pâte d'abricots.

Pâte de coings. — La recette pour la préparer est en tout semblable à la précédente.

Pâte de marrons. — Prenez des marrons de choix que vous séparez de leur première peau; faites-les blanchir et séparez-les de leur pellicule; pilez-les dans un mortier en les arrosant d'un peu d'eau pour les humecter; ajoutez à cette pâte moitié de marmelade d'abricots ou de pommes. D'un autre côté, vous avez une quantité de sucre égale en poids à celle des marrons pilés; lorsque ce sucre est clarifié et cuit au boulé, vous le retirez du feu pour y mêler, en agitant,

la pâte de marrons. Vous laissez un peu refroidir; puis vous mettez en moule, et vous séchez comme il a été dit pour les autres pâtes.

Pâte de cerises. — Prenez cerises de choix, que vous séparez de leurs queues et de leurs noyaux pour leur donner quelques bouillons sur le feu. Vous les mettez sur un tamis; vous les écrasez pour en obtenir la pulpe que vous remettez et tenez sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. Vous la déposez dans une terrine pour la mêler à un poids de sucre clarifié et cuit au boulé qui soit égal à celui de la pulpe réduite. Vous continuez l'opération jusqu'au bout comme il a été dit pour la pâte d'abricots.

Pâte de groseilles. —Prenez 5 kilogrammes de groseilles de choix, égrappées, que vous traitez comme les cerises précédentes; seulement le sucre pris en même quantité est cuit au petit cassé au lieu du boulé; le reste comme précédemment.

Pâte de fleurs d'oranger. — Prenez un demi-kilogramme de fleurs d'oranger, que vous mondez et séparez des étamines; jetez cette fleur dans l'eau bouillante pour la blanchir jusqu'à ce qu'elle devienne molle sous le doigt; placez-la dans l'eau fraîche, et faites-la bien égoutter, pour la piler ensuite dans un mortier avec le suc de deux citrons; ajoutez à cette pâte 250 grammes (demi-livre) de gelée de pommes ou de coings; puis vous incorporez le tout à 250 grammes de sucre clarifié et cuit au petit boulé.

Vous remettez la bassine sur un feu doux pour donner au mélange quelques légers bouillons; vous terminez le tout en dressant la pâte sur des ardoises, de l'épaisseur que vous voulez; vous séchez à l'étuve et vous divisez.

La pâte de fleurs de violettes se prépare de la même manière.

Pâte de guimauve. — Prenez 125 gram. (4 onces) de racine de guimauve, que vous faites macérer pendant douze heures dans 500 gram. (1 liv.) d'eau; passez le liquide à travers un linge bien propre, en exprimant; mettez-le chauffer au bain-marie et faites-y fondre 500 gram. (1 liv.) de gomme arabique mondée, pilée et passée au tamis de crin; ajoutez 500 gram. de sucre, passez avec expression au travers d'un linge, et faites évaporer au bain-marie, en remuant toujours jusqu'à ce que le mélange soit parvenu à la consistance de miel. — Vous avez battu six blancs d'œufs avec 64 gram. (2 onces) d'eau de fleurs d'oranger, en une mousse blanche, légère et volumineuse; vous ajoutez ces blancs d'œufs par petite quantité à la pâte amenée au point où nous l'avons laissée, en agitant vivement. Lorsque la totalité des blancs d'œufs est incorporée à la pâte qui a toujours séjourné sur le bain-marie, l'évaporation est continuée, en remuant, jusqu'à ce que la masse soit arrivée à une consistance telle, qu'elle n'adhère plus en l'appliquant avec la spatule sur le dos de la main. — La pâte est faite alors; elle se coule sur une table saupoudrée d'amidon; elle est coupée en carrés qui sont déposés

dans des boîtes aussi saupoudrées d'amidon (1).

Pâte de jujubes. — Faites une décoction de 125 gram. (4 onces) de jujubes dans 2 kilog. d'eau; faites fondre au bain-marie, dans cette même décoction, 1 kilog. de gomme arabique, nettoyée, pilée et tamisée, ajoutez sucre 325 gram., et passez ce mélange. Vous portez à l'ébullition, et vous écumez. Vous entretenez l'évaporation à une douce chaleur jusqu'à ce qu'un peu de la pâte prise avec la spatule forme la nappe. Vous retirez du feu, et mêlez 64 grammes d'eau de fleurs d'oranger, en agitant légèrement avec la spatule. Vous laissez reposer au bain-marie pendant deux heures; vous enlevez avec soin la pellicule blanchâtre qui recouvre la pâte transparente, et vous la coulez alors dans des moules de fer-blanc légèrement huilés, que vous portez à l'étuve chauffée à 30°. Lorsque la pâte est sèche, vous l'essuyez avec du papier gris pour absorber l'huile, et vous la coupez en losanges.

§ 3. Gateaux et conserves de fruits.—Les gâteaux et les conserves de fruits sont des confitures sèches, formées des tiges, des racines, des fleurs, des fruits de végétaux combinés au sucre. Les élémens des gâteaux et des conserves sont donc une pulpe végétale

(1) Comme cette pâte est susceptible de se dessécher et de perdre ainsi sa saveur agréable, on obvie à cet inconvénient en remplaçant, dans l'été surtout, 64 grammes (2 onces) de sucre par une double quantité de miel blanc très fin.

ou une pâte préparée par le pilon, ou par la cuisson, et un sirop clarifié, cuit et épaissi généralement au point où l'ébullition y détermine des bouillons lents et disséminés à toute la surface. Ces deux élémens réunis et convenablement incorporés l'un à l'autre, comme nous le verrons pour chaque recette, composent les conserves.

Conserve de framboises. — Passez 250 grammes (demi-livre) de framboises et 64 grammes (2 onces) de cerises au tamis; recueillez la pulpe pour la dessécher sur un feu très doux dans une bassine d'argent, jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié; versez alors dans cette pulpe 750 grammes (1 livre et demie) de sucre cuit au grand cassé, et remuez jusqu'à ce qu'il blanchisse : vous coulez le mélange dans des moules de papier.

Conserve d'avelines. — Prenez 64 grammes (2 onces) d'avelines, que vous blanchissez et coupez en filets; vous incorporez à un demi-kilogramme de sucre clarifié et cuit à la grande plume; et vous laissez refroidir un quart d'heure, pour dresser ensuite dans des moules.

Conserve d'ache. — Lavez à l'eau fraîche, égouttez et pilez dans un mortier des feuilles d'ache bien vertes auxquelles vous aurez donné quelques bouillons; passez au tamis en pulpant et mêlez exactement avec le sucre cuit à la petite plume; continuez quelques minutes à un feu doux; retirez du feu, laissez un peu refroidir, et coulez dans des moules. Cette conserve est tonique

et stomachique ; c'est un bonbon pectoral utile dans les catarrhes non fébriles.

Conserve de fleurs d'oranger. — Prenez 250 grammes (8 onces) de fleurs d'oranger, que vous épluchez ; jetez-les dans 1 kilogramme de sucre clarifié que vous faites cuire au petit cassé ; retirez du feu, remuez vivement avec la spatule. Lorsque le mélange commence à se boursoufler, versez-le dans des moules.

Conserve de pêches. — Prenez des pêches arrivant à maturité, que vous pelez et coupez en quartiers, en les séparant de leurs noyaux ; faites-les cuire, pour passer la pulpe au tamis ; traitez cette pulpe par l'évaporation, jusqu'à ce qu'elle soit réduite de moitié. A ce point, vous la délayez dans un poids de sucre double du sien et cuit à la grande plume ; puis vous dressez dans des moules de papier. Cette recette convient aussi pour les *abricots.*

Conserve de groseilles. — Prenez 1 kilogramme de groseilles égrenées, que vous mettez sur le feu dans une bassine d'argent pour commencer la réduction ; jetez ces groseilles ramollies et tournées par la chaleur sur un tamis, à travers lequel vous faites passer la pulpe. Vous reprenez cette pulpe pour la réduire par l'évaporation sur le feu, jusqu'à ce qu'en agitant vous voyiez facilement le fond de la bassine. Vous avez d'autre part votre sucre clarifié et cuit au cassé que vous versez alors sur les groseilles ; vous remuez pour incorporer le sirop et pour empêcher ce

mélange de prendre à la bassine; vous retirez du feu, et vous continuez d'agiter jusqu'à ce que la masse boursoufle; enfin vous versez dans des moules. — La même recette convient pour les *framboises*, les *fraises* et les *cerises*; elle s'applique encore à l'*espèce de conserve dite des quatre fruits* (groseilles, cerises, framboises et fraises).

Conserve de roses. — Prenez 32 grammes (1 once) de feuilles de roses blanches que vous hachez; faites cuire 1 kilogramme de sucre à la plume; laissez-le refroidir un quart d'heure, puis incorporez vos roses au sirop en remuant avec une spatule, et dressez dans les moules.

Conserve de violettes. — Prenez 64 grammes (2 onces) de violettes bien épluchées que vous pilez dans un mortier de marbre; faites cuire demi-kilogr. de sucre au soufflé et incorporez-y les violettes aussi exactement que possible en retirant du feu; laissez un peu refroidir et dressez dans des moules.

Conserve de chocolat. — Prenez 64 grammes de chocolat que vous délayez très exactement dans une petite quantité de sucre clarifié; faites cuire demi-kilogramme de sucre au petit cassé, et incorporez-y le mélange en remuant jusqu'à ce que le sucre boursoufle; retirez et coulez dans des moules.

La conserve de cannelle se compose de 8 grammes (2 gros) de cannelle suspendue dans un peu de sirop, et d'un demi kilogramme de sucre; le tout traité comme nous avons vu.

La conserve de pistache, où il entre 64 grammes de fruits coupés en petits filets et demi-kilogramme de sucre, se prépare comme celle d'avelines.

La conserve d'amandes douces grillées, où 64 gram. d'amandes mondées de leurs pellicules, coupées en petits lardons et roussies au four, s'unissent à demi-kilogr. de sucre, se traite de la même manière.

Canserve d'ananas. — Prenez de trois à six ananas que vous frottez contre un morceau de sucre; à mesure que la râpure amollit le sucre en s'y attachant, grattez sa surface avec un couteau, et usez ainsi toute la circonférence du fruit; déposez à mesure la râpure imprégnée de sucre dans une assiette où vous exprimez ensuite le jus des ananas coupés en quartiers; délayez le tout ensemble, puis vous avez fait cuire de 1 à 2 kilogrammes de sucre au cassé dans lequel vous versez le jus et la râpure d'ananas; vous remuez; vous laissez un peu refroidir et vous versez dans des moules. On prépare de la même manière des *conserves d'oranges, de citrons* et *de cédrats.*

Les gâteaux dont nous voulons donner quelques recettes diffèrent des conserves par l'addition d'une pâte qui sert à glacer et à faire monter le sucre : *cette pâte se compose d'un blanc d'œuf fouetté avec un peu de sucre finement tamisé;* elle a la consistance de fromage à la crême. Lorsque vous voulez colorer vos gâteaux vous donnez à la pâte telle couleur qui vous convient : le jaune avec le safran; le rouge avec le carmin.

Gâteaux de fleurs d'oranger. — Prenez 1 kilogr. de sucre que vous clarifiez et écumez; faites-lui donner quelques bouillons et jetez-y 250 grammes de fleurs d'oranger épluchées; faites cuire au petit cassé; retirez et ajoutez une cuillerée de la pâte ci-dessus; remuez circulairement en appuyant sur les parois du poêlon pour déterminer les vibrations qui font monter le sucre; laissez tomber, puis faites remonter de nouveau le sucre en agitant comme la première fois; alors versez dans des caisses de papier graissées préalablement d'huile fine et saupoudrées de sucre.

Gâteaux de framboises. —Prenez 125 grammes de framboises séchées à l'étuve que vous pulvérisez dans un mortier; faites fondre d'autre part un demi kilogr. de sucre et jetez-y la poudre de framboise lorsqu'il est au petit cassé; glacez avec la pâte ci-dessus; remuez comme il a été dit; donnez un bouillon; enfin versez dans les caisses de papier.

Les substances végétales employées pour faire ces gâteaux de sucre doivent être sèches, pour ne point empêcher le sucre de monter.

§ 4. Sucre candi; fruits et fleurs au candi. — *Sucre candi.* — Prenez de sucre ou de belle cassonade une quantité proportionnée à celle du sucre candi que vous voulez fabriquer; faites fondre, clarifiez et cuisez au soufflé : vous avez préalablement disposé dans l'étuve à 40 degrés, des terrines vernissées. Lorsque le sirop est cuit au degré que nous disons, vous humectez vos terrines d'un peu d'esprit

de vin, pour l'y verser. Pendant huit ou dix jours vous maintenez l'étuve à 40 degrés; sans cette condition de température, la cristallisation serait confuse: vous visitez de temps en temps vos terrines. Lorsque les cristaux sont bien formés, vous décantez le sirop, et faites égoutter la terrine sur un tamis; cela fait, vous lavez la masse cristallisée avec de l'eau dégourdie, pour séparer le sirop qui pourrait y adhérer; vous remettez la terrine à l'étuve pendant deux jours; vous divisez enfin la masse cristallisée, pour achever de la sécher, et vous gardez pour l'usage. Un autre procédé plus simple, mais plus lent et moins avantageux, consiste à cuire le sucre au perlé et à le laisser exposé à l'air pendant trois semaines dans les terrines.

Le sucre candi en chapelet se prépare comme le précédent; seulement pour former le chapelet, on dispose dans les terrines des fils à quelque distance du fond du vase 81 millimètres (3 pouces), et on les tient à-peu-près à la même distance les uns des autres; on les tend et on colle les extrémités en appliquant dessus un petit morceau de papier trempé dans la colle. Le sucre versé dans la terrine vient se cristalliser autour des fils et forme les chapelets. Les cinq à six nuances de sucre candi qui se trouvent dans le commerce dépendent des qualités différentes du sucre. La première qualité de sucre donne le candi blanc et transparent.

Le sucre candi rouge se colore avec la cochenille.

Sucre candi à la fleur d'oranger. — Prenez 2 kilog. de sucre que vous clarifiez pour le faire cuire ensuite au soufflé; jetez-y à ce degré de cuisson 250 grammes (8 onces) de fleurs d'oranger nouvellement cueillies et épluchées; remuez le mélange et donnez-lui quelques bouillons; retirez du feu et passez au tamis de crin. Prenez le sirop séparé des fleurs; remettez-le sur le feu dans la poêle, pour le ramener au soufflé; vous le versez ensuite dans une terrine que vous avez humectée d'un peu d'esprit de vin; vous portez cette terrine à l'étuve où vous la traitez comme il vient d'être dit pour la confection du candi simple.

Vous préparez de la même manière *tous les sucres candis aromatisés du parfum des différentes espèces de fleurs*, et vous les colorez des nuances qui conviennent à chaque espèce : le candi à la rose avec le carmin ou la cochenille; le candi jaune avec le safran et ainsi de suite.

Fleurs et fruits candis. — Ce nom se donne ordinairement à des fleurs et à des fruits sur lesquels on fait candir du sucre, après les avoir fait cuire dans le sucre clarifié.

Poires au candi. — Prenez des poires confites au sec (voy. ce mot) lorsqu'elles ont été très exactement séchées à l'étuve sur des tamis; rangez-les dans le candissoire ou moule; versez dessus du sucre clarifié et cuit au soufflé; laissez le candissoire dans cet état pendant une douzaine d'heures à l'étuve; alors faites

couler le sucre, égouttez les fruits et retirez-les du moule our les disposer sur des tamis et les séche r à l'étuve.

Vous pouvez reprendre une à une les recettes données pour la préparation des fruits confits au sec, et en appliquant à chaque espèce le procédé ci-dessus pour candir, vous aurez *les abricots au candi*, *les prunes au candi*, *les noix au candi*, *les pommes au candi*, et ainsi de suite. *Les pâtes* se mettent *au candi* de la même manière.

Fleurs de violettes au candi. — Faites cuire 1 kilogramme de sucre clarifié, au grand perlé, laissez-le refroidir à moitié et mettez-y alors un demi-kilogram. de fleurs de violettes épluchées ; exposez le mélange à un feu très doux pour dépouiller la violette de son humidité, mais sans bouillir ; égouttez sur un tamis ; lorsque les fleurs sont en grande partie égouttées, mettez-les dans la poudre de sucre fine passée au tamis de soie ; frottez-les bien entre les mains pour les sécher, et déposez-les à l'étuve jusqu'au lendemain; secouez-les alors et agitez-les dans le tamis pour séparer de la poudre de sucre tout ce qui n'est point fortement adhérent ou combiné. Lorsque les fleurs sont ainsi bien sèches, vous les disposez entre les grilles du candissoire, de telle sorte que le sucre ne les fasse pas remonter. Vous avez alors 2 ou 3 kilogrammes de sucre clarifié et cuit au soufflé que vous versez dans le moule, et vous laissez le tout dix heures à l'étuve. Vous faites égoutter pen-

dant vingt-quatre heures et vous renversez ensuite le moule, le candi s'en détache; vous séparez des cristaux isolés les fleurs qui ont été le centre des cristallisations, et vous les mettez à sécher à l'étuve. Cette recette peut s'appliquer à la fleur d'oranger, à la fleur de jasmin, à la fleur de roses, aux zestes de citrons, etc.

Amandes au candi.—Prenez un demi kilogramme d'amandes douces, mondez-les de leur peau, coupez-les en filets selon la longueur, pralinez-les dans un demi-kilogramme de sucre clarifié; agitez le mélange jusqu'à ce que la cuisson du sucre soit arrivée au grand soufflé; retirez alors du feu et remuez avec la spatule jusqu'à ce que le sucre soit en sable; vous criblez pour séparer les amandes du sucre et vous les séchez à l'étuve; vous les disposez dans le moule et vous versez dessus 2 kilogrammes de sucre clarifié et cuit au soufflé; vous portez à l'étuve pendant huit heures, vous égouttez ensuite, vous retirez du moule et vous faites sécher.

Veut-on que le candi d'amandes soit *au brillant*, on les colore de diverses nuances lorsqu'elles sont sablées, on les fait sécher, et l'opération se continue comme nous avons dit. *Le candi au brillant* s'applique aux fleurs et aux fruits, quelle que soit leur espèce. On peut encore préparer des fleurs entières en les traitant d'une manière analogue; lorsqu'elles ont été préparés au candi dans ce moule à grille, portées à l'étuve et séchées, on les monte en bou-

quets en les soutenant sur un petit fil de fer pour pouvoir les réunir. Les différentes substances qui servent pour donner les couleurs au candi sont : pour le rouge le carmin; pour le bleu l'indigo; pour le jaune le safran, pour le violet l'indigo et le carmin.

Le sucre d'orge se fabrique avec un sucre cuit au petit cassé que l'on colore avec une décoction de safran. Pour le disposer en bâton, on le coule sur une table de marbre légèrement huilée; on en détache de petites masses que l'on roule entre les mains huilées, en bâtons de grosseur et de longueur voulues.

Le sucre tors se prépare comme le sucre d'orge ; mais, au lieu de safran, on y ajoute, lorsqu'il est cuit, une cuillerée à bouche de bon vinaigre pour 2 kilogrammes de sucre clarifié. Lorsqu'il est versé sur la table de marbre, on le prend et on l'étire jusqu'à ce qu'il offre une belle couleur blanche d'argent; on le plie alors, on le tord, on le tresse à sa volonté, ou bien on le dispose en rubans, en nœuds, etc. On peut le colorer aussi de nuances différentes en ajoutant des couleurs lors de la manipulation.

Sucre de pommes. — Prenez de belles pommes de reinette que vous pelez et coupez en morceaux, en enlevant le cœur pour les mettre sur le feu dans une bassine avec quantité d'eau suffisante pour les couvrir ; faites bouillir jusqu'à ce que le fruit s'écrase facilement ; jetez sur un tamis et écrasez pour exprimer le suc. Prenez d'autre part du sucre clarifié

et cuit à la nappe dans la proportion de trois litres pour un de suc de pommes; faites-le cuire au cassé et retirez-le du feu pour y verser le suc de pommes. Vous remettez le tout sur le feu pour faire venir au grand cassé, en ayant soin de remuer toujours. Le mélange étant au grand cassé vous le versez sur une table de marbre graissée de bonne huile; vous laissez un peu refroidir pour le rouler en bâtons ou le couper en petites tablettes que vous passez dans du sucre finement tamisé; cette dernière opération a pour objet d'empêcher le sucre de se relâcher, et elle est nécessaire pour le suc de pommes.

Une foule d'autres sucreries peuvent se préparer d'après cette recette.

CHAPITRE V.

Confitures liquides. — Gelées. — Marmelades. — Fruits confits au liquide. — Compotes.

Les confitures liquides doivent leurs qualités particulières à des procédés particuliers de manipulation du sucre et des végétaux qui les composent. *Les fruits confits au liquide* se traitent jusqu'au dernier temps de leur cuisson de la même manière que *les fruits confits au sec;* seulement au moment ou ceux-ci sont retirés du feu pour être séparés du sirop, égouttés et séchés à l'étuve, les autres sont retirés du feu pour être empotés avec le sirop qui les en-

toure. *Les gelées* sont faites comme *les conserves* de suc des fruits cuits et de sucre ; mais dans les premières, les proportions de ces deux élémens et le degré de cuisson ne sont pas les mêmes que dans les secondes ; dans les conserves le sucre domine, dans les gelées c'est le fruit : et de ces différences résulte une différence de goût, d'aspect et de consistance. *Les pâtes*, rapprochées des *marmelades*, nous offriraient de même des ressemblances dans les élémens et des différences dans les résultats dus à des causes semblables.

§ 1. Gelées. — *Gelée de groseilles.* — Prenez des groseilles blanches et rouges dans la proportion de 1 kilogr. de blanches à 4 kilogrammes de rouges ; égrappez ces groseilles, mettez-les dans une bassine sur le feu avec un peu d'eau pour les empêcher de s'attacher au fond ; menez le feu doucement, remuez la masse avec une spatule, et quand les groseilles sont crevées, retirez-les pour les verser sur des tamis au-dessus de terrines d'une capacité suffisante ; par une légère expression séparez le suc du marc que vous jetez, et passez le suc à la manche ; faites cuire au cassé une quantité de sucre clarifié égale à la quantité de suc de groseilles, retirez la bassine du feu et versez-y le suc ; agitez, remettez sur le feu, écumez, abaissez le bouillon avec l'écumoire toutes les fois qu'il menace de dépasser les bords. La gelée est assez cuite lorsqu'une goutte déposée sur une assiette froide se prend en gelée ou bien lorsque l'é-

cumoire plongée dans la bassine se couvre d'une couche de gelée qui s'étend en nappe.

Retirez alors du feu, coulez dans des pots et laissez refroidir. Recouvrez la surface de la gelée d'un rond de papier blanc trempé dans l'eau-de-vie, et la surface du pot d'un morceau de papier en double que vous fixez avec une petite corde. Déposez ces provisions dans une armoire sèche, d'une température moyenne, pour en user à l'occasion. — Même recette pour la *gelée d'épine-vinette.*

Autre gelée de groseilles. — Vous égrappez les groseilles, bien mûres; vous en exprimez le suc à froid dans une terrine vernissée; vous ajoutez 500 grammes de sucre pour un demi-kilogr. de suc (parties égales); vous mettez dans une bassine sur le feu où vous faites cuire jusqu'en consistance de gelée, comme nous l'avons déjà dit.

Gelée de groseilles framboisées. — Vous prenez des groseilles et des framboises dans une proportion telle qu'il se trouve un demi-kilogr. de framboises pour 4 kilogrammes de groseilles et vous traitez comme il a été dit dans la première recette (*gelée de groseilles*).

Gelée de groseilles sans cuire. — Exprimez le suc de groseilles bien mûres et passez-le à la manche, mettez-le dans une terrine avec quantité égale de sucre concassé; remuez doucement jusqu'à ce que

le sucre soit fondu ; versez dans de petits pots de verre que vous laissez pendant deux jours exposés à l'air sec, avant de les recouvrir. — Cette gelée qui se garde moins sûrement que la gelée cuite, conserve mieux le goût du fruit.

Gelée de cerises. — Prenez des cerises bien mûres, séparées de la queue et du noyau, et des groseilles rouges égrappées dans la proportion de 1 kilogr. de groseilles pour 4 kilogrammes de cerises ; exprimez le suc des deux fruits mêlés, dans une terrine où vous le laissez déposer quelques heures ; décantez ensuite et passez à la manche. Prenez ce suc et traitez-le de tout point comme le suc de groseilles dans la première recette pour la gelée de groseilles.

Gelée de coings. — Prenez des coings de choix, essuyez-les avec un linge ferme, coupez-les en quartiers en retirant le cœur ; mettez-les dans une bassine sur le feu avec la quantité d'eau nécessaire pour les tremper. Faites bouillir doucement en remuant jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez-les alors du feu, jetez-les sur un tamis au-dessus d'une terrine pour exprimer le jus ; passez ce jus à la manche. Prenez une quantité de sucre clarifié et cuit au cassé (litre pour litre) égale à celle du suc, mêlez ensemble ; remettez sur le feu jusqu'à ce que la gelée soit formée, ce qui se reconnaît, comme nous avons dit pour la gelée de groseilles, en versant sur une assiette froide une goutte de la confiture qui doit se prendre. Retirez alors du feu, mettez dans des pots, etc.

Gelée de pommes. — Prenez des pommes de reinette mûres, et suivez pour faire cette gelée toutes les prescriptions données pour faire la gelée de coings. — On peut encore, lorsqu'on a obtenu le suc des pommes, le mettre sur le feu avec un poids de sucre concassé égal au sien, et faire cuire au degré convenu. Cette gelée peut s'aromatiser avec la cannelle ou avec des écorces de citron. Lorsqu'on veut laisser dans la gelée les écorces de citron, on les coupe en filets minces que l'on mêle exactement à la confiture.

Gelée de grenades. — Prenez la pulpe des grenades douces pour en extraire le jus à travers un linge; mêlez ce jus à du sucre concassé dans la proportion d'un demi-kilogramme de sucre pour un litre de jus; faites cuire à la consistance que nous avons donnée pour les autres gelées, et mettez en pots.

Gelée de muscat. — Prenez des muscats bien mûrs que vous égrappez ; exprimez-en le jus et passez. Mesurez ce jus dont vous mettrez un litre pour un kilogramme de sucre. Lorsque votre sucre est clarifié et cuit au cassé, versez le suc, donnez quelques bouillons. La gelée tombant en nappe de l'écumoire, il sera temps de la retirer du feu pour la couler dans des pots.

§ 2. Marmelades.— *Marmelade d'abricots.* — Prenez des abricots bien mûrs que vous jetez sur une

passoire, à mesure que vous en retirez les noyaux; manipulez ce fruit dans la passoire avec le pilon de bois jusqu'à ce que vous ayez séparé toute la pulpe de la peau; placez sur le feu dans une bassine cette pulpe que vous réduisez d'un quart ou d'un tiers; lorsqu'elle est en pleine réduction jetez-y une poignée d'amandes extraites des noyaux et pelées; continuez à dessécher, puis retirez du feu et versez dans une terrine. — Prenez du sucre clarifié que vous cuisez jusqu'au gros boulé; lorsqu'il est à ce point, mêlez-y la pulpe en remuant, et donnez quelques bouillons; enfin retirez du feu pour verser dans des pots (2 kilogrammes de fruit pour 1 et demi de sucre).

La marmelade d'abricots se prépare encore en mettant les abricots séparés de leurs noyaux, sur le feu dans une bassine avec un peu d'eau et donnant quelques bouillons au tout. — On les égoutte ensuite sur un tamis, puis on les écrase à la passoire. La pulpe qui résulte de cette opération est mise dans une bassine avec le sucre et les amandes pelées; le tout est soumis à la cuisson jusqu'à ce que la marmelade tombe de la spatule en gelée. Il est important de remuer avec la spatule, tant que la cuisson dure, pour empêcher que la confiture ne brûle. Lorsque la consistance de gelée est atteinte, la bassine est retirée du feu et la marmelade versée dans des pots (2 kilogrammes de fruits pour 1 de sucre).

La marmelade d'abricots verts se compose d'a-

bricots cueillis avant la formation du noyau. Ils sont d'abord plongés dans une lessive de cendre. Au sortir de la lessive, les abricots verts sont jetés dans l'eau chaude pure, puis égouttés et roulés dans des linges pour être dépouillés du duvet. Refroidis à plusieurs eaux, ils sont remis sur le feu avec un peu d'eau et ils y restent jusqu'à ce qu'ils soient devenus tendres; alors ils sont retirés, égouttés et écrasés. La pulpe est mise sur le feu où sa réduction continue jusqu'au moment où elle semble devoir s'attacher à la bassine; alors elle est retirée et mise dans une terrine. On prend du sucre clarifié que l'on cuit au petit cassé, on le mêle à la pulpe et le tout est remis sur le feu pour donner quelques bouillons et passer de là dans les pots (1 kilogramme de sucre pour 1 kilogramme de pulpe).

Les marmelades de prunes (reine-claude, mirabelle) se préparent comme les marmelades d'abricots. Les proportions du sucre et de la pulpe varient depuis 1 kilogramme de sucre jusqu'à 2, pour 2 kilogrammes de pulpe.

Marmelade de pêches. — Prenez de belles pêches, bien mûres, que vous essuyez ou brossez avec une brosse douce, si vous n'enlevez pas la peau; séparez-en les noyaux et écrasez-les sur une passoire; prenez la pulpe que vous mettez dans une bassine sur le feu; ajoutez pendant la cuisson le sucre clarifié et cuit à la plume, donnez quelques bouillons et versez dans

des pots (2 kilogrammes de fruit pour 1 et demi de sucre).

Marmelade de framboises. — Prenez des framboises dont vous extrayez la pulpe par l'expression au tamis; réduisez cette pulpe à moitié, sur le feu, en remuant avec la spatule. Retirez-la du feu pour la mêler exactement à du sucre clarifié et cuit au boulé; remettez sur le feu pour donner quelques bouillons et coulez dans des pots. (Fraises.) (2 kilogrammes de fruits pour 1 de sucre).

Marmelade de cerises. — Séparez de la queue et du noyau des cerises bien mûres que vous jetez dans le sucre clarifié et cuit au grand perlé; remuez le mélange et conduisez la cuisson à petit bouillon, en écumant avec soin. Au bout d'une heure environ, les confitures seront cuites. Le point convenable de cuisson est atteint, lorsqu'un peu de la confiture mise sur une assiette se prend en gelée par le refroidissement ; à ce point elle est versée dans les pots (2 kilogrammes de fruits pour 1 de sucre).

Marmelade de poires. — Prenez de belles poires que vous pelez, coupez en quartier et séparez du cœur pour les faire ramollir avec un peu d'eau sur le feu ; quand elles sont bien ramollies, vous les retirez du feu pour les jeter sur un tamis, les égoutter et en séparer la pulpe par expression. Clarifiez du sucre que vous faites cuire au petit cassé pour y mêler la pulpe, en remuant; faites cuire jusqu'à

consistance suffisante et versez dans des pots (2 kilogrammes de fruit pour 1 kilogramme de sucre). — La poire de Rousselet et plusieurs autres variétés conviennent pour cette marmelade.

La marmelade de pommes se fait de la même manière.

La marmelade de coings se fait aussi de la même manière. — La proportion du sucre à la pulpe est de 1 kilogramme de sucre pour 1 kilogramme de pulpe.

Raisiné. — Le mélange des poires, des pommes, des coings et des prunes au suc du raisin traité par la cuisson donne lieu à une espèce de confiture économique, d'un goût excellent qui se rapproche des marmelades bien plus que d'aucune autre espèce de confitures. Cette considération nous détermine à placer ici les recettes les plus estimées pour sa fabrication. On ne se borne pas toujours à mêler au moût les fruits que nous avons dit; souvent on y introduit du potiron, des côtes de melons, des carottes, etc.

Raisiné simple. — Prenez de beaux raisins, bien mûrs, rouges ou blancs, égrappez-les et retirez-en le moût par l'expression. — Mettez moitié de ce moût dans une bassine sur le feu; portez vivement au bouillon que vous abaissez chaque fois en ajoutant un peu de la seconde moitié du moût laissé en réserve; continuez la cuisson en écumant et passez à travers une toile serrée. Remettez sur le feu et continuez l'évaporation, en remuant avec une spatule de

bois; lorsque vous voyez que la consistance est notablement augmentée, vous essayez de la manière suivante la cuisson du raisiné : vous en mettez un peu sur une assiette ; si en le refroidissant il se prend en gelée, il peut être retiré du feu et coulé dans des pots; s'il n'a pas atteint ce degré de cuisson, vous continuez le feu.

Raisiné composé. — Lorsque le moût est réduit par l'évaporation à la moitié et qu'il a été bien écumé, on le passe à travers une toile; on met dans la bassine les fruits pelés, épluchés et coupés en quartiers et l'on verse la liqueur par dessus; puis on continue le feu. Le premier effet du mélange des fruits au raisiné simple est de le décuire et de s'en pénétrer, peu-à-peu ils se ramollissent pour faire une sorte de marmelade. La spatule doit être continuellement en mouvement dans la bassine pour empêcher de brûler. La marmelade est assez cuite, lorsqu'une cuillerée prise de la masse et déposée sur une assiette ne s'aplatit que lentement, sans laisser déposer par le refroidissement une couche légère de vapeur autour d'elle.

Si l'on voulait incorporer au moût des fruits cuits à l'avance et réservés pour cet usage, il faudrait, avant le mélange, donner au moût un degré de cuisson de plus.

Autre procédé pour le raisiné simple. — Réduisez aux deux tiers, par l'évaporation, votre moût cuit tout d'une fois; écumez et retirez du feu pour ver-

ser et laisser en repos un ou deux jours dans des terrines mises au frais. Au bout de ce temps de repos enlevez exactement, avec une écumoire, la couche tartrique qui s'est formée à la surface des terrines ; décantez au-dessus d'un linge clair et remettez dans la bassine sur le feu; continuez l'évaporation, en remuant sans cesse, et cuisez jusqu'à ce qu'une petite quantité de raisiné, mise sur une assiette froide, se prenne en gelée. — Les modifications que présente ce procédé conviennent, on le voit, aux raisins qui conservent une grande acidité, et elles ont pour objet de la lui enlever : c'est le procédé du nord ; il serait sans objet dans le midi.

Procédé analogue pour le raisiné composé. — Lorsque le moût a été débarrassé, comme nous venons de le voir, de la quantité surabondante de tartre, il est remis sur le feu avec les fruits et cuit au degré que nous avons indiqué pour le premier raisiné composé.

Marmelade de verjus. — Blanchissez sur le feu du verjus égrené et mêlé à un peu d'eau ; ajoutez le jus d'un citron, retirez du feu, et faites mijoter sur des cendres chaudes à couvert pour que le verjus reverdisse bien. Laissez refroidir, écrasez sur un tamis pour obtenir la pulpe. Traitez cette pulpe par évaporation jusqu'à réduction d'un tiers, et reversez dans une terrine. Prenez du sucre que vous clarifiez, et faites cuire au petit cassé ; versez-y la pulpe, en remuant avec la spatule ; maintenez sur un feu doux

jusqu'au degré de cuisson qui convient aux marmelades; enfin, versez dans des pots. (2 kilogram. de verjus pour 1 kilogram. et demi de sucre.)

Marmelade de fleurs d'oranger. — Blanchissez de la fleur d'oranger épluchée et mondée des étamines, en ajoutant à l'eau le jus de deux citrons; lorsque la fleur d'oranger est bien ramollie, vous retirez du feu pour jeter la fleur d'oranger sur un tamis où vous la faites refroidir en l'arrosant d'eau froide; vous l'égouttez et la réduisez en pâte dans un mortier. Vous avez fait cuire au petit boulé du sucre clarifié dans lequel vous versez cette pâte, en remuant pour opérer le mélange; vous laissez sur le feu pendant quatre ou cinq minutes, vous retirez ensuite du feu et vous terminez en incorporant une gelée ou de pommes ou de coings. Les proportions sont 1 kilogram. de fleurs d'oranger, 1 et demi de sucre et un demi de gelée.

La marmelade de violettes se prépare avec les fleurs mondées mais non blanchies; elles sont légèrement pilées à froid dans un mortier, et ajoutées au sucre cuit au gros boulé. Une marmelade de pommes est incorporée au mélange pour empêcher de candir. Les proportions sont les mêmes que pour la marmelade de fleurs d'oranger.

§ 3. Fruits confits au liquide.

Les abricots confits au liquide;

Les pêches confites au liquide;

Les prunes confites au liquide ;

Les cerises confites au liquide ;

Les coings, les poires, les pommes confits au liquide ;

Les citrons et les oranges confits au liquide ;

Les framboises et les fraises confites au liquide ;

Les amandes, les noix blanches et vertes confites au liquide ;

Les marrons confits au liquide ;

Les fleurs de toute sorte confites au liquide, sont des confitures agréables et de bonne garde.

Pour préparer chacune de ces confitures, reprenez les recettes données pour préparer les mêmes fruits ou les mêmes fleurs *au sec ;* suivez de point en point chaque recette. Lorsque vous arrivez au moment où, l'opération terminée, il ne reste plus qu'à égoutter pour porter à l'étuve, au lieu d'égoutter les fruits, vous les versez dans des pots avec le sirop.

§ 4. Compotes. — De toutes les confitures, ce sont les moins cuites ; elles se préparent pour être mangées le jour même, ou le lendemain, ou les jours suivans ; en général, elles se conservent peu, à cause de la cuisson incomplète. Nous nous bornerons à donner quelques exemples succincts.

Compote de cerises. — Jetez dans du sucre cuit à la nappe et bouillant de belles cerises dont vous avez retranché la moitié de la queue ; donnez quelques bouillons ; écumez, laissez refroidir et versez dans des compotiers.

Compote de groseilles.— Lorsque vous avez égrené de belles groseilles que vous lavez et faites ensuite égoutter sur un tamis, vous les jetez dans du sucre clarifié et cuit au petit boulé en les y mêlant légèrement; vous les mettez sur le feu. Quand elles ont reçu un bouillon couvert, vous retirez du feu, laissez refroidir et versez dans des compotiers. La proportion du sucre au fruit dans cette compote et dans la précédente est 1 kilogramme de sucre pour 2 kilogr. de fruit.

La compote de framboises se prépare de même.

Compote de poires. — Le plus simple de tous les procédés pour faire la compote de poires consiste à mettre ces fruits sur le feu dans l'eau avec du sucre et de la cannelle, à cuire doucement jusqu'à ce que les poires soient assez ramollies pour qu'une tête d'épingle les pénètre facilement.

La compote de poires d'hiver se compose des fruits de cette saison, pelés et coupés par quartiers, que l'on fait cuire à petit feu avec de l'eau, du sucre et un peu de cannelle; vers la fin de l'opération, on y ajoute un peu de bon vin.

La compote de coings peut se préparer de la même manière. On peut aussi mettre les coings pelés et coupés par quartiers à blanchir sur le feu jusqu'à ce qu'une tête d'épingle les pénètre facilement; les retirer pour les jeter dans l'eau fraîche, puis les égoutter; les pénétrer ensuite à plusieurs reprises de sucre

cuit au lissé ; les retirer, les égoutter et les disposer dans des compotiers; donner au sirop un degré de cuisson de plus pour le verser sur les fruits refroidis. Les *compotes de poires* et *de pommes* préparées de cette dernière façon sont plus délicates. Il faut remarquer toutefois que les pommes se lâchant plus facilement n'ont pas besoin d'être blanchies avant d'être traitées par le sucre.

Compote d'abricots. — Prenez de beaux abricots déjà jaunes, mais encore fermes; retirez-en les noyaux et faites les blanchir vivement pendant quelques minutes; retirez-les du feu pour les faire égoutter ; jetez-les ensuite dans du sucre clarifié et cuit au lissé ; faites-les bouillir pendant dix minutes environ ; retirez-les du feu pour les égoutter et les déposer dans les compotiers ; donnez au sucre un dernier bouillon et versez-le sur les fruits.

La compote de pêches, celle de prunes se font de la même manière.

Compote de fruits verts. — Lorsque les fruits (*abricots, amandes, poires, coings, pommes, prunes*, etc.) sont trop abondans sur un arbre, il arrive souvent qu'on en cueille une partie avant la maturité pour permettre aux autres de se développer ; souvent aussi le vent jette par terre avant la récolte une partie des fruits ; dans ces circonstances on peut faire avec les fruits encore verts des compotes fort agréables. La recette qui suit convient pour toutes les espèces :

Pelez vos fruits verts, blanchissez-les à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'une tête d'épingle les pénètre facilement; faites-le égoutter et mettez-les à prendre le sucre dans un sirop au lissé pendant cinq ou six heures; donnez-leur un bouillon, puis retirez du feu; séparez du sirop les fruits que vous faites égoutter et refroidir. Remettez le sirop sur le feu, donnez-lui un degré de cuisson de plus et versez-le sur le fruit disposé dans les compotiers.

CHAPITRE VI.

Conservation des viandes, du poisson et des végétaux par le vinaigre et le sel combinés.

Les fruits à l'eau-de-vie ont pour l'usage une analogie complète avec les liqueurs ; ce rapport nous a décidé à les placer au commencement de la seconde section ; nous passons donc immédiatement à la conservation par le vinaigre. Cet acide comme tous les autres doit principalement ses facultés conservatrices à la propriété qu'il a de s'emparer d'une partie de l'eau des substances; le sel qu'on ajoute le plus souvent au vinaigre concourt au même but et par la même raison.

Conservation des viandes par le vinaigre; par le vinaigre et le sel. — Le bœuf, le mouton, la venaison peuvent se conserver des semaines et même plus par la simple immersion dans un vinaigre concentré; le vase qui contient ces viandes doit être déposé

dans un lieu frais. Si elles n'ont point été lavées exactement avant d'être plongées dans l'acide, celui-ci sera renouvelé au bout de deux ou trois jours : dans le cas contraire, le renouvellement du vinaigre est inutile.

Toutes les viandes coupées en morceaux, et préalablement frottées de sel dont une couche légère reste quelques jours à leur surface, se conservent plusieurs mois dans le vinaigre.

Les viandes cuites, puis frottées de sel entourées de quelques feuilles de laurier et trempées simplement dans le vinaigre, peuvent se conserver plusieurs mois dans un lieu frais.— Toutes les fois que le sel et les parfums sont restés en contact avec les viandes, il est bon de les laver avant l'usage.

Les nombreuses expériences que j'ai faites sur l'art de mariner les viandes noires (*chevreuil, mouton, bœuf*) m'ont mis à même d'apprécier toute l'influence de la température sur les progrès de cette opération. A une température de 10 degrés et au dessous, elle marche lentement et n'a pas grand besoin d'être surveillée ; au-dessus de cette température elle est d'autant plus prompte que la chaleur est plus grande : ainsi, pour ne donner qu'un exemple, le temps qu'il faut à une pièce de venaison, à un gigot, plongés dans le vinaigre varie, de trois, quatre jours, à quinze et plus selon la saison ou le milieu dans lequel se trouve la marinade.

Conservation des poissons par le sel et le vinaigre.

— Videz, écaillez et lavez les poissons que vous voulez conserver, puis épongez-les légèrement d'un linge pour les frotter ensuite de sel. Cuisez ces poissons dans l'eau salée d'où vous les retirez fermes encore pour les égoutter et les plonger dans le vinaigre aromatisé. Les vases bien bouchés et déposés dans un lieu frais conserveront les poissons d'eau douce, aussi bien que la marée, pendant des semaines et des mois.

J'ai essayé sur plusieurs poissons d'eau douce un procédé de conservation qui peut, je crois, s'étendre à la plupart; il consiste à préparer les poissons crus, comme il vient d'être dit, puis, quand ils sont frottés de sel, au lieu de les faire cuire, on les plonge dans l'huile pour les déposer en lieu frais. Cette conservation, bien que plus limitée que la précédente, peut encore cependant rendre de grands services.

Conservation des végétaux par le sel et le vinaigre. — Les végétaux convenablement épluchés et mondés selon leur nature, puis déposés dans des vases bien clos où se trouve un vinaigre fort, se conservent long-temps; l'addition du sel augmente les chances de conservation; les *cornichons*, les *câpres*, les *petits oignons*, les *pois*, etc., se préparent ainsi. D'autres végétaux saupoudrés de sel et d'aromates, comprimés dans des vaisseaux que l'on expose à une douce température, entrent en fermentation et se conservent dans cet état, d'un goût agréable, pendant des mois, avec la simple précaution de clore exactement

les vases qui les renferment et de les mettre dans un lieu frais. Les *choux*, les *carottes*, les *betteraves*, les *citrouilles*, se préparent de la sorte.

Nous donnerons quelques exemples de chacune des méthodes, pour mettre les consommateurs à même de les appliquer.

Cornichons au vinaigre — Prenez les cornichons bien verts et pas trop gros; essuyez-les avec un linge neuf et dur, puis jetez-les dans une terrine avec un peu de sel et de vinaigre, pour les y laisser vingt-quatre heures; retirez-les au bout de ce temps pour les égoutter et les essuyer; mettez-les dans des bocaux ou dans des pots de grès; versez dessus du vinaigre bouillant, laissez refroidir et bouchez; au bout de trois jours, retirez le vinaigre, faites-le bouillir de nouveau pour le remettre sur les cornichons; vous laissez encore écouler quelques jours après lesquels vous répétez une troisième fois l'opération : cette fois vous ajoutez aux cornichons de l'estragon, du poivre long, quelques clous de girofle et de petits oignons; vous laissez refroidir, vous bouchez les pots avec du parchemin pour les descendre à la cave. Les cornichons ainsi préparés se conservent plusieurs années sans altération.

Câpres au vinaigre. — Prenez des câpres que vous laissez sécher à moitié à l'ombre; faites-les macérer dans le vinaigre et le sel et conservez-les pour l'usage.

Artichauts au vinaigre. — Prenez des artichauts

que vous mondez des feuilles les plus extérieures; coupez-les en quartiers en ayant soin d'enlever le foin; retranchez les sommités des feuilles et disposez les quartiers par couches dans de grands pots. Sous la première couche vous placez du sel, du vinaigre et la substance aromatique qui vous convient le mieux, telle que estragon, feuilles de laurier, poivre long, anis, raifort en tranches, poivre d'Espagne, etc. Avant de faire une seconde couche, salez légèrement la première et arrosez-la de vinaigre; continuez ainsi à placer chaque couche entre deux lits de sel, de vinaigre et d'épices jusqu'à ce que le vase soit plein. — Ce procédé s'applique à la plupart des légumes; pour que la conservation dure plusieurs mois, il suffit de tenir les vases très exactement clos, dans un lieu frais.

Choux au vinaigre, choux acides, choux fermentés (choucroute, sauerkraut). — Vous prenez de beaux choux à maturité; le *choux cabus* est des meilleurs; vous les dépouillez des feuilles extérieures qui sont vertes, et vous les coupez en quartiers que vous passez ensuite au hachoir ou au rabot pour les réduire en filets minces et allongés. Lorsque les choux sont ainsi préparés, prenez un tonneau pour les y disposer par couches, entre chacune desquelles vous saupoudrerez de sel ajouté à quelque épice ou aromate; continuez à faire de la sorte une couche de choux coupés et une couche de sel jusqu'à ce que vous ayez fini la salaison (la proportion du sel aux choux est de

1 kilogramme de sel pour 50 de choux). — Lorsque le tonneau est aux trois quarts plein, vous recouvrez de feuilles entières avec un linge par dessus; vous placez le couvercle que vous chargez fortement. Il n'est pas nécessaire que le tonneau soit neuf; et même s'il a contenu de l'eau-de-vie, du vin blanc ou du vinaigre, il n'en sera que meilleur. Un peu de vinaigre jeté sur la masse hâte le temps de la fermentation. Lorsqu'elle aura commencé, la masse éprouvera un notable affaissement; le produit liquide de la fermentation apparaîtra à la surface, se couvrira d'écume et exhalera une odeur acide. A ce point l'opération est terminée, fermez très exactement le tonneau et déposez-le dans un lieu frais.

Quelques personnes, après avoir placé le tonneau dans le lieu où il doit rester, y adaptent une cannelle à quelques pouces au-dessus du fond; elles placent une poignée de sarment en face de l'ouverture pour rendre plus facile l'écoulement de la saumure. Après avoir placé les choux par couches de 81 m. (3 p.) et le sel, comme nous avons vu, après avoir tout disposé comme précédemment, elles donnent au bout d'une semaine environ, écoulement à la saumure par la cannelle, pour la renouveler plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle soit claire.

Toutes les espèces de choux, la plupart des légumes sont susceptibles de cette fermentation acide, et se préparent de même, ainsi que plusieurs racines et surtout *la carotte* et *la betterave*. Cette dernière pourtant se met plus souvent en marinade, après avoir été

cuite. Dans ce dernier cas, on la coupe en tranches, comme les *concombres*, et on l'arrose de vinaigre.

CHAPITRE VII.

Des champignons et de leur préparation.

Une ou deux espèces de champignons peuvent se conserver par le vinaigre; trois ou quatre par la dessiccation; tous sans exception par les procédés *Appert*. Ils forment une série de mets fort recherchés à la préparation desquels nous consacrerons quelques pages.

Elles sont extraites d'un ouvrage que le monde friand a accueilli avec une faveur extrême; nous voulons parler de la nouvelle édition de l'*Histoire des Champignons*, publiée par M. le docteur Joseph Roques (1). Tout est confortable dans ce livre dont le style est aussi attrayant que les recettes qu'il renferme. Sans autre préambule, nous allons laisser parler l'ingénieux auteur.

Morilles. — L'hirondelle est de retour, la violette embaume les buissons, voici le mois d'avril. Cher-

(1) *Histoire des champignons comestibles et vénéneux*, où l'on expose leurs caractères distinctifs, leurs propriétés alimentaires et économiques, leurs effets nuisibles et les moyens de s'en garantir ou d'y remédier. 2e édition in-8o, revue et augmentée, avec un atlas grand in-4o de 24 planches coloriées et terminées au pinceau. A Paris, chez Fortin, Masson et comp., libraires-éditeurs, place de l'Ecole-de-Médecine, no 1.

chez dans les broussailles, saisissez les effluves de l'air, ne sentez-vous pas le parfum des morilles?... Mais lesquelles faut-il préférer, les brunes ou les blondes? La morille varie sa forme et sa couleur, la nature le veut ainsi. Eh bien! variez vos goûts également. La variété bien comprise est un attrait de plus. Mais prenez garde à l'assaisonnement, et surtout soyez sage. Rien de trop, comme disait Socrate.

La préparation des morilles exige des soins préliminaires qu'on ne saurait négliger sans inconvénient. Il faut les partager par le milieu, ou en quatre parts si elles sont d'une forte dimension, introduire dans les alvéoles un linge propre et fin, et les passer rapidement dans l'eau. Amateurs de morilles, s'écriait une gastronome romantique, n'imitez pas les cuisiniers vulgaires qui leur font subir de nombreuses ablutions, vous détruiriez ce parfum si fin, si éthéré que récèlent les mailles de leur tissu!

Ragoût de morilles. — Epluchez, coupez en deux et lavez vos morilles, égouttez-les bien en les essuyant. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec du beurre fin. Faites sauter sur un feu assez vif, et lorsque le beurre est fondu, exprimez-y le jus d'un citron. Donnez encore quelques tours, ajoutez ensuite sel, gros poivre et un peu de muscade râpée. Laissez cuire vos morilles pendant une heure, et nourrissez-les par intervalles avec du bouillon ou du consommé.

Morilles à l'espagnole. — On vante beaucoup les

morilles d'Espagne, surtout celles qui croissent dans la Vieille-Castille, aux environs de Burgos. On en trouve une grande quantité au bord de l'Arlanza, sous les ormes du couvent de *Santo-Francisco*. Les moines les préparent simplement avec de l'huile d'olive et un peu d'ail. Vers la fin de la cuisson, ils les arrosent avec du vin de Xérès. Pendant la guerre d'Espagne, nos officiers suivaient exactement le procédé de ces bons pères. On est sûr que les traditions friandes ne se perdent jamais.

Dans nos départemens méridionaux, on apprête les morilles à la manière des ceps, ou bien on les mange farcies comme les aubergines. Ailleurs on les farcit avec de la volaille, des anchois, de la chapelure de pain, quelques fines herbes, et on les fait cuire entre deux bardes de lard. On aime à les savourer dans les pâtés chauds, la fricassée de poulet, l'émincé de volaille. Enfin, rien n'est si délicat qu'une noix de veau entourée de morilles, convenablement assaisonnée et cuite au four dans son jus.

Quelques friands les font sécher comme les mousserons, les râpent ou les réduisent en poudre dans un mortier. Les morilles desséchées doivent baigner dans du bouillon, si l'on veut en faire un bon ragoût. Sans cette précaution, elles sont coriaces, malgré tout le talent du cuisinier. Le marquis de Cussy, homme habile s'il en fut, gâta un plat de morilles sèches chez M. Jules Janin, pour avoir voulu les préparer comme dans leur fraîcheur. Beurre d'Isigny, jus de citron, consommé, fines épices, rien ne fut

épargné, et cependant le ragoût fut médiocre. Le pauvre marquis en fut cruellement puni par M. Véron, homme sensuel, friand, difficile. Ce revers le rendit silencieux et nous priva de quelques réminiscences gastronomiques qu'il savait si bien placer au dessert. Heureusement le vin d'Aï frappé de glace rendit M. Véron plus traitable. « A votre santé, monsieur de Cussy ! s'écrie-t-il. Allons, faisons la paix ! Les grands hommes peuvent s'oublier un moment. Aujourd'hui, vous avez un peu sommeillé comme Homère ; vous vous réveillerez demain et vous ferez des merveilles. » Tous les convives s'empressent de flatter, de caresser le cuisinier malheureux. M. Jules Janin lui fait servir la première tasse de café ; ce nectar le console et sa figure devient radieuse.

Cep ou bolet comestible. — On fait une grande consommation du bolet comestible dans le midi de la France, principalement à Bordeaux et à Bayonne, où on le préfère aux mets les plus exquis. « Toutes les beautés sont réunies, dit M. Beyerman, dans un beau cep. Voyez sa coupole d'ébène, observez la blancheur de sa chair, son parfum délicieux; mais voyez-le surtout au milieu d'une table ronde, puis savourez-le, quelle ambroisie !

Ceps à la bordelaise. — On choisit les plus jeunes individus, ou du moins ceux dont la chair est ferme, blanche, parfumée, et après en avoir retranché l'hyménium ou la partie poreuse, ainsi que le pédicule, on les fait revenir pendant quelques instans sur le

gril pour en dégager l'humidité surabondante. Puis on les presse légèrement entre deux linges, on les essuie et on les fait cuire avec de l'huile d'olive, du persil et de l'ail hachés, du poivre et du sel. On ajoute vers la fin un peu de jus de citron.

Potage aux ceps.— Coupez par tranches une demi-douzaine de ceps épluchés avec soin; mettez-les dans une casserole avec du sel, du gros poivre, un peu de muscade, 500 gr. (1 livre) de maigre de jambon émincé, 250 gr. (1 demi-livre) de croûte de pain, et 125 gr. (4 onces) de beurre frais. Faites cuire le tout sur un feu vif pendant une heure, et mouillez de temps en temps avec de l'excellent bouillon. Passez ensuite à travers une étamine. Remettez votre purée sur un feu doux, en ajoutant du bouillon pour l'éclaircir; laissez mijoter pendant vingt minutes et versez le tout dans votre soupière, après y avoir mis des croûtons passés au beurre.

Depuis Pau, c'est-à-dire depuis les coteaux de Jurançon jusqu'à Bayonne, on recherche les ceps comme une nourriture aussi agréable que substantielle. Les gastronomes de Pau les mangent avec toute sorte de gibier; les pâtres de la vallée d'Aspe, avec de la bouillie de maïs; les habitans de la charmante vallée de Barétouse, avec du jambon de Bayonne. Cette alimentation rend les Basques agiles, vifs et vigoureux.

Agaric comestible, champignon des prairies, de couche, etc. — Ces plantes dont les Romains faisaient beaucoup de cas n'ont rien perdu de leur célébrité;

tous les gastronomes les recherchent comme un mets délicieux, et quelques-uns les cultivent avec un soin particulier.

Champignons à la provençale. — On choisit des champignons de couche ou des prairies à feuillets roses, fraîchement cueillis, d'une chair ferme et épaisse. On les épluche, on les coupe en deux, et après les avoir lavés à l'eau froide, on les fait mariner pendant une ou deux heures dans l'huile, avec du sel, du gros poivre et une pointe d'ail. On les met ensuite dans une casserole avec de l'huile fine, et on les fait sauter à grand feu. Lorsque les champignons sont cuits et d'une belle couleur, on y ajoute du persil haché et du jus de citron.

Purée de champignons. — Choisissez des champignons d'une forme globuleuse, bien nourris et bien blancs. Après les avoir épluchés, lavez-les dans l'eau froide, et égouttez-les en les essuyant; puis vous les hachez le plus fin possible, et vous les pressez dans un linge. Mettez vos champignons dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de gros poivre; faites sauter quelques instans sur un feu assez vif, et lorsque le beurre sera fondu, exprimez-y le jus d'un citron; ajoutez du consommé ou du velouté suivant la quantité des champignons, et laissez réduire jusqu'à consistance de purée dont vous entretiendrez la chaleur au bain-marie. Vous pourrez servir avec cette purée des blancs de volaille, des fi-

lets de bartavelle, de levraut, de truite, de sole, de merlan, des œufs pochés, etc.

Timbale de volaille aux champignons; le pâtissier Carême. — C'est un gros pâté, une pièce solide, substantielle, agréable pour les parties de campagne ou de chasse, pour les grands déjeuners où il faut calmer l'appétit de plusieurs gourmands. Carême savait que je devais réunir quelques amateurs; il s'empressa de m'envoyer une énorme timbale garnie d'une dinde en galantine aux truffes et aux champignons. C'était une véritable forteresse; elle fut attaquée par des naturalistes, des littérateurs, des médecins.

Cet excellent homme me disait alors en m'adressant ce beau cadeau : « Voici un petit plat pour vos gastronomes; je désire de tout mon cœur qu'ils le trouvent d'un bon goût. Oh! quand pourrai-je vous suivre dans les bois, dans les prairies, pour y cueillir ces champignons dont vous parlez si bien? Je guérirai, n'est-ce pas? Dieu me conservera pour le bonheur du monde friand, pour tous ces braves gens qui savent vivre. Quant aux nouveaux riches, à ces hommes fiers, hautains, arrogans, ils n'y entendent rien; ils méprisent la science, ils dédaignent les hommes de génie; il leur faut des marmitons et des sauces qui les brûlent... Vous voulez donc absolument me réconcilier avec M. de Cussy, et vous désirez que je réponde à la lettre qu'il m'a écrite; j'y consens; mais il faut qu'il se rétracte, qu'il abjure publiquement

ses hérésies culinaires. Comment! il méprise le potage, ce fondement d'un bon repas, et il a été préfet du palais sous l'empire! »

Lisez l'excellent livre de Carême, intitulé : le *Pâtissier parisien*, vous y trouverez la recette de la timbale aux champignons. Là vous apprendrez aussi à mêler artistement les champignons avec toute sorte de légumes, telles que carottes, navets, oignons, choux-fleurs de Bruxelles, petits pois, haricots blancs et verts, pointes d'asperges, céleri, artichauts, etc. A cette entrée aussi riche qu'élégante, vous pourrez joindre des filets de poularde, ou des crêtes et des rognons de coq, des filets de mauviette ou autre menu gibier.

Truite aux champignons ou à la génevoise; joie du gourmand. — Vous enveloppez dans un linge bien blanc une belle truite vidée et lavée, et vous la faites cuire dans un bleu ou court-bouillon; vous faites tremper une croûte dans la poissonnière, et vous la baignez dans le court-bouillon; vous mettez dans une casserole du beurre avec des champignons, des échalotes et du persil haché; vous les mouillez avec du bouillon et du jus; vous prenez ensuite la croûte de pain, vous l'égouttez et la passez comme une purée; vous la mettez dans sa sauce, en y ajoutant deux cuillerées de court-bouillon et un morceau de beurre manié de farine; vous égouttez la truite, et après l'avoir dépouillée de son enveloppe, vous la servez masquée de sa sauce.

Le lac de Genève fournit des truites de 10, 15 kilogr. (20, 30 livres) et plus. Quel spectacle pour un gourmand, lorsqu'un pareil poisson est servi avec toute sa gloire sur une table somptueuse! c'est un tableau de Raphaël placé devant un peintre passionné pour son art. Mais l'admiration suffit au peintre, son âme est ravie, satisfaite. Il faut au gourmand quelque chose de plus. Son palais, son estomac sont dans l'attente : le moindre retard les irrite, les met en courroux; enfin la truite est distribuée aux convives. Le gastronome flaire, déguste, savoure son morceau; toutes ses sensations, toutes ses facultés se sont réfugiées dans son estomac. On fait l'éloge du poisson, on vante sa sauce, lui seul se tait; mais comme son attitude est éloquente!

Enfin les champignons sont le condiment indispensable d'une infinité de mets qu'on sert journellement sur nos tables. Tourtes, coquilles de toutes espèces, émincés de volaille, de filets de bœuf, de lièvre, de lapereau, sautés de perdreaux, de bécasses, grandes et petites sauces; tout ce qui fait la base d'une cuisine substantielle et délicate réclame leur parfum, sans compter bien d'autres ragoûts un peu plus vulgaires, surtout la modeste blanquette, débris de la pièce de veau qu'on a mangée la veille en famille. Parée de champignons et servie avec une croûte de pain bien rissolée, elle forme un nouveau plat que vous êtes quelquefois bien aise d'offrir à un ami qui vous arrive à l'improviste. Et la fricassée de poulet, ragoût classique de l'ancien temps, que nos pères

n'oubliaient jamais les jours de grand gala ! Quel gourmand n'a tressailli de joie à l'aspect de deux ou trois poulets à la reine, artistement dépecés, dressés en dôme et richement garnis de jolis petits champignons d'un blanc d'ivoire ! Otez à ce ragoût son élégante parure, il n'a plus ni grâce ni charme pour un palais délicat.

L'auteur décrit une foule d'autres petits champignons d'un goût agréable, mais dont l'usage est moins répandu. Nous ne citerons ici que l'agaric améthyste, jolie miniature qui croît en groupes dans les bois taillis, et l'agaric virginal dont la nature a modelé la coupe avec tant de grâce.

Agaric mousseron ou mousseron printanier. — Allez visiter la source de l'Isère, la délicieuse vallée du Grésivaudan, les coteaux du Languedoc ou de la Provence, enfin parcourez la chaîne des Pyrénées, depuis Perpignan jusqu'à Bayonne, vous trouverez partout, sous le beau ciel du Midi, des mousserons, un air pur et suave, et vous reviendrez brillant de santé.

Ragoût de mousserons. — Epluchez et lavez les mousserons, et passez-les au beurre avec un peu de jus de citron, poivre et sel. Nourrissez-les de bouillon ou de consommé, et laissez-les cuire à petit feu.

Si vous voulez une croûte aux mousserons, vous prenez du pain bien chapelé, vous le coupez en petits croutons arrondis que vous faites tremper dans du lait et frire de belle couleur ; après les avoir

égouttés vous les dressez dans un plat et vous versez dessus le ragoût de mousserons.

Mousserons à la provençale. — Après avoir épluché et lavé vos mousserons, vous les passez à la casserole avec un demi-verre d'huile d'Aix, un verre de vin de Champagne, de la ciboule, un bouquet de persil, trois ou quatre cuillerées de bon consommé, une tranche de jambon, sel et gros poivre. Vous laissez mitonner votre ragoût et vous le dégraissez. Otez le jambon et le bouquet de persil, coupez de la mie de pain en petites pièces, passez-les à l'huile, égouttez-les, et mettez-les dans le ragoût, au moment de servir, avec le jus de citron.

Filets d'isard aux mousserons. — On vante beaucoup aux Pyrénées les filets d'isard aux mousserons. On les fait mariner dans de l'huile, on les assaisonne de poivre et de sel, et on les fait cuire simplement à la casserole ou à la poèle avec des mousserons et du beurre.

Les gastronomes aiment à manger ce ragoût au bruit des cascades et des torrens, et à l'arroser de quelques verres de vin du Roussillon ou du Béarn. Cette musique des montagnes ranime, excite, double leur appétit.

Poudre friande. — Vous prenez parties égales de mousserons, de morilles, de champignons de couche, de ceps et de truffes; vous les coupez par fragmens,

et vous les faites sécher au soleil ou dans un four. Vous pilez ensuite le tout dans un mortier et vous passez au tamis. Cette poudre donnera aux alimens un parfum et un goût admirables, si vous la conservez dans un vase de porcelaine ou dans une boîte hermétiquement fermée. On la mêle avec les champignons frais, avec les salmis de bécasses, de perdreaux, de grives, de mauviettes, avec le turbot, la morue, la truite, enfin avec toutes sortes de légumes et de ragoûts.

Et les œufs brouillés, et l'omelette aux mousserons ! Ici l'auteur met en scène le pâtre des Pyrénées qui se régale de mousserons au milieu des rochers; puis il vous mène au pied du mont Canigou dans une cabane où vous voudriez sans doute pouvoir prendre votre part de l'omelette aux mousserons. Laissons parler l'auteur, nous craindrions de gâter son spirituel récit.

L'air des montagnes nous avait électrisés, et notre appétit grandissait avec le mouvement. Nous avions une petite provision de vin, du pain bis et des mousserons ; mais il nous manquait une poêle, du lard et des œufs pour faire notre omelette. Nous trouvons tout cela dans une cabane voisine. Pendant que les mousserons cuisent dans l'eau, le lard frit dans la poêle ; on y mêle les mousserons cuits, exprimés et hachés, puis les œufs bien battus. On tourne l'omelette, elle est faite. On la sert sur un vieux plat de terre. Nous voilà tous assis au bord d'un petit pré, sous une touffe de jeunes frênes. Le gazon nous sert

de nappe et de sièges, et des tranches de pain remplacent les assiettes. En un clin d'œil le plat de terre est vide, mais il nous reste des mousserons cuits. On fait une seconde omelette, elle disparaît avec la même rapidité. Point de verres : nous buvons à la régalade comme les Catalans. Mais tous les convives ne sont pas également adroits, et la cravate est un peu teinte de pourpre.

Le Canigou est là devant nous, avec ses énormes contre-forts, avec ses sapins, avec ses rochers, ses torrens, ses crêtes aériennes, ses glaciers étincelans de lumière. Oh! la belle journée! O temps heureux de la jeunesse! Quel délicieux repas!

Croustade aux mousserons d'automne. — Les petits champignons sont épluchés, lavés, blanchis à l'eau bouillante, puis hachés avec une pincée de fines herbes, frits au beurre, et enfin cachés au fond d'une petite croustade ou tourte de campagne qu'on eût trouvée excellente même à la ville. Le vin n'a été recolté ni à Beaune, ni à Bordeaux, mais c'est du véritable Mâcon qui a vu passer cinq ou six vendanges. Puis viennent le poulet rôti, le fromage à la crême, des fruits délicieux, enfin la tasse de café et le petit verre de ratafia.

Voilà le petit repas que m'a offert M. Marolles, propriétaire des environs de Versailles. Cet honnête fermier avait été maire de la commune de Toussus pendant la première révolution. Au dessert la conversation s'engage sur cette triste époque de notre

histoire. Il me parle de sa correspondance avec le comité de salut public. Couthon lui écrivait: « Ne perds pas de vue les aristocrates de ta commune ; la république compte sur ton patriotisme. Il y a un homme que tu dois continuellement surveiller. — Tout va bien, lui répond notre courageux fermier, on n'osera rien entreprendre, je suis là. »

C'est avec un tact exquis et une force morale, qu'on ne trouva pas toujours chez d'honnêtes fonctionnaires, qu'il sauva la vie à plusieurs personnes suspectées d'incivisme, car alors *la loi des suspects* frappait indistinctement toutes les classes, planait sur les cabanes comme sur les châteaux. Et cet homme, qui a exercé les fonctions de maire sous la république, sous le directoire, sous l'empire et sous la restauration ; qui s'est conduit pendant trente-deux ans avec autant de modération que de courage, a-t-il du moins obtenu quelque récompense? Est-il membre de la Légion-d'Honneur? Non. Il a été oublié. Mais il se rappelle le bien qu'il a fait, et ce souvenir, si doux au cœur, le dédommage.

On nous demande maintenant quelle sorte de vin il faut boire avec tous ces plats de mousserons. Chaque pays a ses vins, ses goûts et ses habitudes. Buvez du Médoc avec le Bordelais qui le regarde comme le premier, le plus salutaire de tous les vins; du Pomard ou du Chambertin avec M. de Cussy qui avait une sorte de prédilection pour les vins de Bourgogne; du vin de l'Ermitage ou de Collioure, si les vins alcooliques ne vous échauffent pas les entrailles ; enfin

buvez du vin de Mâcon ou du vin de Joigny avec le petit rentier : mais buvez de tous ces vins avec modération, c'est-à-dire en homme sage qui met au-dessus des jouissances matérielles le calme de l'esprit et la santé, le premier des biens. (Voyez l'histoire des vins chez les peuples anciens et modernes, avec l'appréciation de leurs qualités, dans notre *Phytographie médicale*, nouvelle édition, tome 3, page 74-162.)

Agaric oronge. — On regarde l'oronge comme le plus fin, le plus délicat des champignons. Il était connu chez les Romains sous le nom de *boletus* et chez les Grecs sous celui de *bolitès*.

Qui ne voudrait par un beau jour de septembre parcourir avec l'auteur les coteaux du midi de la France, admirer avec lui la douceur balsamique de l'air qu'on respire dans cette heureuse contrée, et la beauté du ciel, et cet horizon si pur, si vaporeux, et ces vallons dont les ombrages sont si frais, et ces pelouses embaumées du parfum de mille arbrisseaux divers !

Au signal donné nous partions avec l'aurore, le plaisir et l'espérance accompagnaient nos pas; l'écho répétait ces refrains si gais, inspirés par la muse d'Occitanie, et, en quelques heures, nous avions déposé à notre halte le fruit abondant de nos recherches. Nous n'avions pas, comme les sénateurs romains, des couteaux à manche d'ambre pour éplucher nos oranges, mais nous étions plus dispos que ces gra-

ves personnages, de plus belle humeur, et certainement de meilleur appétit.

Une table de sapin bien blanche, bien polie, dressée sous la voûte verdoyante d'un bouquet de chênes, recevait bientôt nos belles oronges cuites sur le gril, simplement arrosées d'huile et saupoudrées de poivre et de sel. Le pain était savoureux, le vin bien limpide, et, au milieu de quelques fruits succulens, dans un asile presque désert, où nous n'avions nul regret du passé, nulle inquiétude par l'avenir, le café fumait sur l'autel de l'amitié.

Oronges à la bordelaise. — A Bordeaux, à Limoges, à Toulouse, on fait ordinairement mariner dans l'huile les oronges, après les avoir pelées. On hache la partie la plus saine des tiges avec des fines herbes, de l'ail et de la mie de pain. On saupoudre de poivre et de sel cette espèce de hachis, et on en garnit la partie intérieure ou concave des oronges; ensuite on les fait cuire avec de l'huile fine sur un plat ou dans une casserole dont le couvercle est couvert de braise.

Oronge à la d'Aigrefeuille. — Des mycophiles dont le palais est plus délicat, plus exigeant, veulent qu'on place dans la cavité de l'oronge des filets de perdreau et de caille, ou bien un ortolan désossé. On dispose alors les oronges dans une casserole, sur des bardes de lard, avec du beurre fin, du jus de citron, du gros poivre, du sel et du persil finement haché. On a soin de lés arroser de temps en temps avec deux ou trois cuillerées de consommé et un

peu de vin blanc. La cuisson étant terminée, on sert ce ragoût bien chaud avec une sauce espagnole.

Voilà le mode de préparation employé par M. d'Aigrefeuille lorsqu'il habitait Montpellier; mais il n'avait point d'oronges fraîches à Paris, et les grands repas du Carrousel n'avaient pu les lui faire oublier. Hélas! disait-il, la Providence ne les a semées que sous le ciel de Languedoc et de la Provence. O beau ciel du midi! O terre promise! C'est là que le gibier est excellent, que les oronges, les truffes et les mousserons abondent.... Et ses yeux se remplissaient de larmes.

Nous passons sous silence l'*olla podrida* des Espagnols où l'on entasse des viandes, des légumes, des racines de toute espèce, avec les oronges, les mousserons, etc.; mais voici la recette d'une friandise d'un goût très agréable.

Oronges frites. — Vous coupez par tranches des oronges choisies, et vous les faites bouillir dans du lait avec un peu de zeste de citron; puis vous les faites frire avec du beurre, de l'huile ou du saindoux. Vous les tournez et vous les saupoudrez de sucre à la manière des crêpes.

« J'aime cette friandise, me dit mon ami Dubosc. Comme elle vous délecte! comme elle termine agréablement le dîner, cette douce station dans le voyage de la vie! Mais que de mauvais voyageurs! Combien de gens qui n'ont ni goût, ni raison, ni intelligence, qui ne savent ni respirer ni se reposer! Je les évite

avec soin ces hommes incorrigibles qui ne connaissent, qui n'aiment que les extravagances de la cuisine et les fatigues de la table. Venez me voir à Marseille, cher docteur, vous me le promettez depuis si long-temps! Vous ne trouverez chez moi ni luxe, ni magnificence; mais je réunirai ce jour-là d'aimables convives, de sages voyageurs, et après la dorade parfumée de mousserons, on nous servira des oronges frites. »

Des truffes. — Les truffes les plus estimées et les plus délicates nous viennent de la Dordogne, surtout des environs de Sarlat. Les truffes de la Charente ont beaucoup d'affinité avec celles du Périgord; celles que produisent les environs d'Angoulême, de Ruffec, de Barbezieux sont très aromatiques et d'un goût très fin.

Ce tubercule règne aujourd'hui en souverain, non plus comme autrefois dans les petits soupers, mais bien dans les banquets politiques, dans les dîners ministériels où il a quelquefois enfanté des miracles. Il remonte le ressort des organes, ranime le sang engourdi dans les veines, donne de la hardiesse, du courage, de l'esprit même, inspire l'électeur, le député, le diplomate, on dit aussi l'académicien. Que de résistances vaincues, que de doutes éclaircis, que de consciences ébranlées par un excellent ragoût de truffes!..... La truffe embellit tout ce qu'elle touche. Sans parler des mets les plus fins, auxquels elle prête un nouveau charme, les substances les plus simples,

les plus communes, imprégnées de son délicieux arome, peuvent paraître avec succès sur les tables les plus délicates.

Truffes au naturel. — Prenez de belles truffes lavées et brossées avec soin. Saupoudrez chacune d'elles de sel et de gros poivre. Enveloppez-les dans plusieurs doubles de papier, garnis de bardes de lard. Mouillez légèrement ces caisses, et mettez-les sous de la cendre rouge. Faites cuire pendant une bonne heure. Otez le papier, essuyez vos truffes, et servez-les chaudement sous une serviette.

Voilà comme les servait du temps de la régence le cuisinier Moulin au cardinal Dubois. Tout Paris vantait la grande habileté de cet officier de bouche. Et ne croyez pas qu'il soit si facile de faire cuire une truffe sous la cendre !

Timbale de filets de poularde aux truffes. — C'est une pièce froide d'un goût exquis, vous en trouverez la recette dans les ouvrages de Carême. Les médecins, les littérateurs, les hommes friands qu'affectionnait ce célèbre artiste, recevaient pour étrennes, le premier jour de l'an, une timbale truffée dont le parfum se répandait dans le voisinage. Ceux qui allaient visiter ce jour-là M. Frédéric Fayot, M. Broussais ou M. Gaubert, disaient en entrant : quelle odeur suave! comme on sent la truffe !

Et moi aussi j'ai eu les honneurs de la timbale. Carême écoutait avec plaisir mes observations sur l'hygiène alimentaire. Il me demandait des conseils

sur une maladie grave qui devait le conduire au tombeau, malgré les habiles soins de MM. Broussais et Gaubert. Après cet entretien amical, l'espoir renaissait dans son âme, il se sentait soulagé, et sa superbe timbale, préparée artistement par M. Allais ou M. Magonty, ses élèves, venait me trouver dans la rue Montaigne, où je demeurais alors. Mes amis s'en souviennent, car je n'aimais pas à la manger seul.

Pudding aux truffes. — Nous devons, dit M. Roques, ce délicieux pudding à Carême, homme de talent et de goût, dont les ouvrages ont jeté un si vif éclat sur la gastronomie moderne. Au milieu de ses souffrances, il parlait encore de son art avec une verve admirable. Il nous disait : Vous avez vengé la science culinaire des sarcasmes de quelques esprits faux, qui préfèrent une mauvaise cuisine aux ragoûts les plus délicats, comme ils préféraient autrefois Pradon à Racine. Je vous en fais mes sincères remercîmens, et je veux que vous sachiez que votre *Histoire des Champignons*, dont ma fille me lit de temps en temps quelques articles, est pour moi le calmant le plus doux.

L'espace nous manque pour reprodure ici la recette de ce pudding et autres compositions précieuses que renferme l'ouvrage de M. le docteur Roques. Nous terminerons par les réflexions suivantes de l'auteur.

Si l'on voulait parler, même succinctement, des mélanges, des combinaisons alimentaires où la truffe

se montre avec avantage, il faudrait y consacrer un volume. Qui n'a entendu parler de ces ragoûts si délicats connus parmi les hommes de l'art sous le nom de *Suprême*, espèce de sauté où la truffe se marie si heureusement avec des filets de volaille, de perdreau, de bartavelle, etc. Et ces poulets à la Marengo, inventés sans doute pour nos braves officiers devenus gourmands après tant de fatigues et de périls! Et ces terrines de Nérac dont le parfum attirait le bon d'Aigrefeuille vers le Carrousel! Et ces volailles truffées de la Bresse, si fines, si exquises, que Brillat-Savarin a chantées avec tant d'amour! Enfin ces pâtés immenses de Strasbourg, de Toulouse, véritables chateaux-forts où vont s'engloutir les truffes de tout un canton du Lot ou de la Dordogne!....

Nous voici au terme de notre carrière, heureux si le lecteur l'a parcourue avec nous sans trop d'ennui! Certes, l'idée ne nous est jamais venue de tracer dans cet ouvrage un code de gourmandise; l'instruction convenable, le goût, la volonté même nous auraient manqué pour cela; mais en nous renfermant dans cette partie si intéressante de la médecine, connue sous le nom de *diététique*, nous avons hardiment combattu de vieilles erreurs, des préjugés ridicules qu'on ne cesse de reproduire touchant l'usage des champignons, des truffes et autres alimens, délices de la table. Dans leurs paroxysmes de tempérance, nos petits économistes attaquent toute une classe d'hommes laborieux, utiles et même indispensables chez toutes les nations civilisées; ils s'en vont ré-

pétant la fameuse diatribe de Sénèque : Vous vous étonnez des nombreuses maladies qui nous affligent, comptez donc nos cuisiniers ! Comptez plutôt, leur dirai-je, les mauvais cuisiniers. La nature nous offre une foule de substances alimentaires qui ont besoin d'être maniées, élaborées par une main habile pour s'incorporer avec nous, réparer nos pertes et restaurer nos organes. Un cuisinier vulgaire ou ignorant ne saurait en tirer parti ; il les gâte, il les altère, il les rend indigestes par une mauvaise manipulation.

Que nous importent d'ailleurs et la cuisine de Pétrone, et les excès de Caprée, et les profusions épouvantables d'un Caligula, d'un Héliogabale, et ces festins où le peuple-roi dévorait le revenu de plusieurs provinces ! Nous ne voulons pas que le monde entier soit mis à contribution pour satisfaire notre appétit blasé, qu'on nous apporte, des extrémités de l'Océan, des poissons énormes, qu'on nous serve d'immenses pièces de gibier : *rudis indigestaque moles !* Mais cette chère délicate, fine, substantielle, que les anciens n'ont jamais connue, qu'une fausse philosophie condamne, comment pourrait-elle nuire lorsqu'on en use avec intelligence, avec modération ? On insiste, et l'on prétend qu'il est bien difficile de s'arrêter à l'aspect d'une infinité de mets qui provoquent tous les sens. Mais alors il faudrait renoncer à toutes les jouissances naturelles ; et pourtant Dieu les a créées pour notre bonheur : ce sont des roses qu'il a semées sur le rude sentier de la vie, c'est à nous de

les cueillir d'une main assez délicate pour n'en pas sentir les épines.

Voilà comme parle l'auteur de l'*Histoire des Champignons;* et pourtant ce que nous en avons extrait ne saurait donner qu'une faible idée de ce travail si remarquable sous le double rapport du goût et de la science.

CHAPITRE VIII.

Conservation des viandes et des poissons par l'application du sel et de la fumée.

Le sel le plus pur et le plus pesant, récolté depuis long-temps, est celui qui convient le mieux pour les salaisons; aussi les saleurs qui travaillent aux approvisionnemens maritimes font-ils bien, s'ils veulent assurer la supériorité à leurs viandes, de donner un soin tout particulier à l'acquisition du sel. Ils auront plus de profit à le purifier et à le sécher ensuite, s'il est de mauvaise nature, qu'à l'employer dans cet état. La quantité du sel à employer pour les salaisons varie selon la qualité des viandes; le porc se sale moins que les autres : 18 à 20 kilogr. de sel suffisent pour 125 kilogr. de porc, tandis que pour le même poids de bœuf il faudra de 20 à 25 kilogram. de sel. Lorsqu'on a l'intention de remplir le saloir, on a fait à l'avance sa provision de sel de choix, on le sèche et on l'égruge grossièrement.

Salaison du bœuf. — Lorsque l'animal a été divisé en quartiers, la viande est séparée des os et par-

tagée en morceaux de 2 à 4 kilogram. que l'on frotte de sel pour les déposer ensuite dans des baquets pourvus d'un bouchon à la partie inférieure. Lorsque le baquet est aux trois quarts plein, on couvre la viande d'une planche saumurée, sur laquelle on met des poids pour soumettre la salaison à une pression forte. On laisse ainsi une journée ou deux, puis on donne écoulement aux parties liquides, en retirant le bouchon placé à la partie inférieure du baquet. Après cette première opération, les morceaux de viande sont retirés des baquets pour être de nouveau frottés de sel et déposés par couches dans des barils; une couche légère de sel sépare chaque morceau des autres et chaque couche de celles qui l'avoisinent. Lorsque la viande est ainsi bien tassée dans les barils, une saumure, composée d'eau, de sel et de sel de nitre, est versée sur la salaison pour chasser l'air qui pourrait exister dans les espaces laissés vides. Les barils sont enfin hermétiquement fermés pour l'usage. La chair du *mouton*, de la *vache* et de la *chèvre* se conservent de la même manière.

Salaison du porc. — Laissez refroidir l'animal pour le couper en morceaux; mettez au fond du saloir une bonne couche de sel, déposez-y une couche de morceaux exactement frottés de sel, en ayant soin de ne laisser aucun vide; recouvrez cette première couche de viande, d'un lit de sel, et continuez ainsi jusqu'à ce que la salaison soit finie; le lit de sel qui recouvre le tout doit être abondant et abrité par un

linge. Certaines parties étant moins susceptibles de se conserver, à cause de leur structure, sont déposées à la surface pour être consommées les premières ; ce sont la queue, les oreilles, les pieds et la tête.

Lorsqu'on enlève les pannes de lard de dessus la chair, on les frotte exactement de sel, on les applique les unes sur les autres, en les séparant par un lit de sel ; puis on les charge. Au bout de quelques semaines, elles sont retirées de cette presse pour être suspendues dans un endroit sec.

Par des procédés analogues, on conserve dans des pots de grès des salaisons des grands oiseaux domestiques (*oies, dindons, canards*, etc.). Seulement, après avoir rempli aux cinq sixièmes les pots de la salaison bien tassée, on la recouvre d'une couche épaisse de graisse de cochon qu'on a fait fondre.

Oies confites. — Frottez d'un mélange de sel et de salpêtre (1 kilogr. de sel pour 30 grammes (1 once) de salpètre) les quartiers d'oies ; faites les rissoler dans un chaudron, et cuisez-les dans leur graisse jusqu'à ce que la fourchette pénètre facilement la chair ; retirez du feu, placez les quartiers dans des pots, versez de la graisse d'oies par dessus en assez grande quantité pour que les morceaux soient recouverts, laissez refroidir, et au bout de quelques jours achevez de remplir avec la graisse de cochon fondue ; déposez les pots dans un lieu frais et sec pour l'usage.

Ailes et cuisses d'oies confites.— Prenez de belles

oies bien grasses; faites-les rôtir à moitié; enlevez les ailes et les cuisses que vous laissez refroidir; frottez-les fortement de sel et de salpêtre, et déposez-les dans une vaste terrine où vous les pressez légèrement pour les mieux pénétrer de sel. Remettez les cuisses et les ailes sur le feu, et continuez la cuisson. Lorsqu'elle est à point le vase est retiré du feu, les morceaux sont disposés dans des pots de manière à laisser entre eux le moins d'espace possible; la graisse est versée par dessus; elle doit toujours les recouvrir; si elle n'est pas assez abondante, une couche de saindoux achève de remplir le pot. Quelques personnes, avant de placer les morceaux dans les pots, ont soin de placer au fond quelques brins de sarment dont le but est d'isoler la viande du fond du vase et de permettre que la graisse les enveloppe de toute parts.

Salaison des poissons. — Les procédés de salaison que nous avons donnés pour les viandes sont, à peu de chose près, ceux qui conviennent pour les poissons. La *morue*, le *saumon*, le *hareng*, la *sardine* et le *maquereau* sont les objets les plus importans de ce commerce; ils sont d'un goût agréable et d'une bonne digestion lorsqu'ils sont fraîchement salés, à l'état de *poisson vert;* mais lorsqu'ils ont séjourné long-temps dans le sel et que leur chair a été desséchée, ils ne peuvent fournir une bonne nourriture : la nécessité seule force d'y recourir.

Le sel et la fumée combinés sont un autre moyen

de conserver les viandes et les poissons, d'une grande importance commerciale. Les poissons ainsi préparés sont une nourriture assez peu recherchée ; tandis que les viandes telles que *jambons, saucissons, langues de bœuf fourrées*, attirent l'attention des gastronomes et méritent tous les soins de la bonne ménagère.

Jambons communs, jambonneaux. — Prenez d'un cochon de belle venue, bien nourri et gras, les cuisses et les épaules ; lorsqu'elles sont refroidies, frottez-les fortement sur toutes les faces de sel marin et de salpètre (300 grammes de sel pour 30 de salpètre); mettez-les ensuite à la presse pendant deux ou trois jours; frottez une seconde fois avec le sel et le salpètre et déposez pendant quelques semaines dans le saloir, en les recouvrant des morceaux les plus superficiels ; retirez-les pour les soumettre à la presse une seconde fois et leur donner un dernier frottage de sel. Deux ou trois jours après cette opération, vous épongez légèrement les jambons et les faites sécher. Vous les portez ensuite dans la cheminée où ils se fument et achèvent de se sécher. Le bois de chêne, les copeaux du même bois, le genièvre, sont les combustibles le plus ordinairement employés pour le fumage. Les jambons doivent être suspendus assez haut dans la cheminée et le feu assez doux pour que la chaleur ne les saisisse pas. Lorsqu'ils sont suffisamment séchés, on les enveloppe d'un foin odorant et on les renferme dans des sacs pour les suspendre dans un lieu sec, fras et privé de lumière. Le pro-

cédé pour fumer le lard, le bœuf, etc., est analogue au précédent : huit jours de sel, un jour de presse et quelques mois de fumée, assurent aux viandes une longue conservation. Pour la préparation des jambons, quelques personnes, au lieu de déposer les jambons dans le saloir pendant trois à cinq semaines, les mettent dans la terre en un lieu sec, avec le soin de les envelopper ; elles les retirent quelques heures chaque semaine, pour les essuyer et les frotter de sel.

Jambon façon de Westphalie. — Dans cette recette, les jambons salés au salpêtre pur, soumis à la presse pendant huit jours, sont plongés dans l'esprit de vin aromatisé de baies de genièvre, pour y séjourner un jour ; ils sont ensuite séchés et exposés à la fumée du genièvre.

Jambon façon de Bayonne. — Prenez un jambon dont vous rapprochez le manche de la noix à l'aide d'une ficelle ; mettez-le à la presse pendant un jour ; saupoudrez-le de sel combiné au salpêtre pour le remettre à la presse deux jours. Préparez une saumure composée d'eau et de lie de vin à parties égales, de sel et de salpêtre dans la proportion de 10 de sel à 1 de salpêtre, de laurier, de genièvre, de thym, de sauge, de coriandre ; lorsque toutes les substances aromatiques ont infusé un ou deux jours dans la sumure, vous la tirez à clair pour y déposer le jambon qui y reste baigné entièrement quinze jours ou trois semaines ; au bout de ce temps, vous retirez le jambon de la saumure, vous l'égouttez, l'essuyez et le portez

à fumer dans la cheminée où vous brûlez du genièvre et d'autres plantes aromatiques. Quand il est sec, vous le frottez avec la lie de vin et vous le conservez dans la cendre.

Saucissons. — Prenez de la chair crue de cochon, sans graisse, ni fibres blanches, celle de la cuisse ou de l'épaule est la meilleure, hachez-la menu; battez-la dans un mortier, en y incorporant sel, poivre en grain, cannelle, coriandre et muscade; mêlez à la masse des morceaux de beau lard en forme de cube et de la grosseur du pouce. La chair ainsi préparée, vous la renfermez dans des boyaux de bœuf, en ayant soin de la tasser exactement; vous placez ces saucissons dans une saumure de sel et de salpêtre à parties égales pendant quelques jours; vous les retirez, vous les égouttez, vous les ficelez et les exposez à la fumée; quand ils sont secs, vous les frottez de lie de vin et les saupoudrez de cendre; puis vous les suspendez pour l'usage dans un lieu sec et frais. La fabrication des saucissons varie à l'infini selon les pays; mais les élémens sont peu variables; la plupart ne renferment que de la chair de cochon. La recette que nous venons de donner est celle qui se rapproche le plus des recettes indiquées pour le *saucisson de Bologne*. En beaucoup d'endroits, le gras et le maigre sont hachés ensemble dans la proportion d'un demi-kilogramme de gras à 1 kilogramme ou 2 de maigre.

Langue de bœuf fourrée. — Les langues dégorgées, frottées de sel et de salpêtre, sont ensuite ren-

fermées dans des boyaux de bœuf et macérées pendant quinze jours dans une saumure analogue à celle que nous avons donnée pour le jambon à la façon de Bayonne. Elles sont ensuite retirées de la saumure, égouttées et essuyées pour être séchées dans la cheminée, où l'on dégage la fumée que nous avons dite à la recette susdite.

Les recettes que nous avons données peuvent servir pour préparer toutes les viandes qui se conservent par le sel et la fumée ; elles sont les mêmes que nous avons reconnues propres aux salaisons. Les poissons que l'on sale sont aussi les mêmes que l'on fume ; mais les seuls agens de conservation pour eux, sont le sel et la fumée.

CHAPITRE IX.



Nouveau procédé de conservation des viandes. Application du chlorure d'aluminium à cet objet, par M. Gannal.

La salaison a été jusqu'ici le seul moyen de conservation des viandes employé pour les grands approvisionnemens des places de guerre et de la marine. Dans beaucoup de circonstances la durée des salaisons ou la température ont fait pénétrer la putréfaction dans les grandes masses de chair, sans qu'aucun soin pût la prévenir ou l'arrêter. Cette insuffisance du sel pour la conservation a depuis long-temps frappé les bons esprits et fait désirer des procédés plus efficaces. De plus, lors même que le sel arrête la

décomposition putride, il finit par donner aux viandes une saveur âcre, une consistance racornie; il porte dans leur texture des altérations assez profondes pour déterminer chez les hommes qui en font un usage constant et prolongé des maladies graves et difficiles à guérir. Beaucoup d'économistes, frappés de ces inconvéniens, ont cherché le moyen de remplacer le sel. On a vu dans notre première partie combien ont été heureuses et décisives les recherches du célèbre Appert, pour toutes les substances alimentaires d'un petit volume. — M. Gannal a fait connaître dans ces derniers temps un procédé qui, s'il reçoit la sanction de l'expérience, atteindra complétement ce but. Nous le laisserons développer lui-même sa méthode dans les pages qui suivent :

« *Conservation des viandes alimentaires.* — Il y a environ seize ans que mon attention se fixa, pour la première fois, sur l'importante question de la conservation des viandes alimentaires destinées à l'approvisionnement des places de guerre et surtout employées pour l'alimentation des marins et passagers qui font de longs voyages sur mer.

« J'ai étudié tous les modes de conservation appliqués *en grand.* Aucun ne me semble présenter toutes les conditions désirées, aucun ne donne des produits favorables à la santé des personnes qui en font un usage habituel. La salaison des viandes, cette manière si ancienne qui fut, jusque dans ces derniers temps, le moyen unique de conservation, modifie

complétement les matières animales, en change la nature et les propriétés, et les rend insalubres.

« Le seul procédé Appert me semble mériter, à tous égards, une haute considération. La qualité agréable et éminemment salubre de toutes ses préparations, la facilité de les faire soi-même, en relève encore le mérite. Une seule objection peut être faite à cette découverte, et celle-là est grave : c'est le prix élevé auquel elles reviendront toujours à cause de la dépense qu'occasionnent les vases employés comme contenant et le soin tout particulier qu'on doit porter à la fermeture desdits vases.

« Cette considération m'a déterminé à poursuivre activement toutes mes recherches. Mon but était de trouver un *moyen simple et peu dispendieux de conserver la viande employée comme nourriture journalière*, avec toutes ses qualités.

« Mes premiers essais se firent sur de petits animaux : des lapins, des cochons d'Inde m'ont servi jusqu'à ce que j'aie posé la base de ma découverte. Mais aussitôt que j'eus acquis la certitude d'avoir trouvé un bon procédé, dès qu'il me fut permis d'espérer un succès, je fus arrêté court. En effet, mon mode de conservation consistant principalement dans l'injection d'un liquide propre à empêcher la fermentation putride, l'opération doit se pratiquer sur des animaux entiers. Or, ces animaux ne pouvaient être que des moutons, des porcs, des vaches et des bœufs, et mes moyens pécuniaires ne me permettaient point de les acheter.

« Dans cette position, je crus devoir faire connaître l'importance de mes recherches et mes premiers résultats aux ministres et réclamer du gouvernement les moyens de terminer. Ici, je dois dire que toujours les ministres m'ont donné de bonnes paroles; mais aussi toujours ils ont renvoyé mes demandes au comité consultatif des arts et manufactures, seul juge institué par le gouvernement pour l'éclairer sur les questions de cette nature. Ce comité a chargé l'un des siens de l'examen de ma proposition. Ce membre du comité fut pour moi pire qu'un terme. Raide, sec, suffisant, pair de France, il ne put s'abaisser jusqu'à étudier le travail d'un homme qui ne possédait ni argent ni titre. Toujours mes demandes furent écartées par une fin de non-recevoir dédaigneuse ou motivée superficiellement et d'une manière assez curieuse cependant pour mériter d'être publiée à l'occasion.

« J'en étais là de mes recherches et de mes inutiles démarches, lorsque l'application industrielle de ma découverte de la conservation des corps à l'embaumement me procura les moyens de terminer mes recherches. Elles l'ont été plus tôt même que je ne devais l'espérer, aidé que je fus par une circonstance toute particulière : les frères Mouchot, qui ont établi à Mont-Rouge l'admirable système de panification des fours aréotermes et des pétrisseurs mécaniques, ont pour moteur des chiens de première force; ces animaux sont nourris avec la chair de cheval. Or, on conçoit que, si pendant l'hiver il est facile de garder de cette viande pendant quelques jours, cela devient

impossible pendant l'été. MM. Mouchot, qui connaissaient mes travaux, me demandèrent des conseils et me procurèrent l'occasion d'expérimenter en grand, en conservant les chevaux qu'ils faisaient consommer à leurs pétrisseurs. Pendant près de cinq mois, j'ai injecté tous les chevaux employés à la nourriture de ces douze chiens; ces animaux, nourris avec cette chair crue pendant tout le temps, et n'ayant rien autre chose à manger, conservèrent cependant toute leur force; leur santé resta robuste, ils étaient vifs et tout aussi beaux qu'avant l'expérience. Ces chiens confirmèrent mes prévisions, j'avais remporté la victoire.

« Immédiatement après ce résultat, je fis des essais sur des moutons, et je pus manger, *après deux années de conservation*, de la viande fraîche, sans goût, sans odeur particulière et surtout sans ce goût saumâtre qu'affectent toutes les viandes salées.

« C'est alors aussi que j'eus l'idée d'appliquer en grand et pour le commerce cette utile découverte, mais sans bénéfice pour moi : cette affaire allait devenir la propriété des traitans; or, donner à tous, ce n'est donner à personne. Le 22 mars 1841, j'ai présenté mon mémoire à l'Académie des sciences. C'est à l'Institut à en apprécier le mérite; c'est à la nation qu'il appartient de me récompenser si j'ai été utile à la société.

« Voici le mémoire tel qu'il a été lu en séance publique :

« J'ai l'honneur de soumettre au jugement de l'Académie un travail sur la conservation des viandes

alimentaires. Si les résultats, auxquels je suis arrivé, reçoivent la sanction du temps, ainsi que des expériences déjà anciennes me le font espérer, la marine, nos places fortes, l'agriculture retireront de grands avantages de cette découverte.

« Lorsqu'en 1836 je publiai mes recherches sur la conservation des cadavres, je parlai de mes premiers essais sur les substances alimentaires et des motifs qui les avaient interrompus. Je disais alors « que les « dépenses nécessaires pour déterminer par l'expé- « rience les moyens de conserver les viandes des- « tinées à l'alimentation, la difficulté des recherches, « l'empire des préjugés et des habitudes, surtout « l'intérêt particulier des traitans, me contraignaient « à attendre qu'un temps meilleur me permît enfin « d'affranchir la France du tribut qu'elle paie an- « nuellement à l'étranger pour cet objet. »

« Depuis, un changement de position m'a permis de reprendre mon travail ; de nouveaux faits et l'expérience de plusieurs années ont établi ma conviction sur l'excellence de ma méthode, que je crois digne aujourd'hui, par les résultats qu'elle promet, de fixer l'attention de l'Académie.

« Dans un mémoire publié par moi sur la gélatine, j'ai dit qu'avant mes recherches, on confondait sous un nom général trois substances pourtant bien distinctes et bien différentes l'une de l'autre par leurs propriétés, savoir : la géline, la gelée, et la gélatine. J'ai prouvé que la géline, matière organisée, jouit de propriétés chimiques et physiques spéciales et bien

tranchées; que la gelée est un produit nouveau qui prend naissance lors de la décomposition de la géline soumise à l'action simultanée de la chaleur et de l'eau; enfin que la gélatine ou colle-forte est une troisième substance particulière qui résulte elle-même de l'action de l'air et de la chaleur sur la gelée.

« J'ai démontré en outre que la géline et l'albumine sont, parmi les matières animales, les seules connues, je crois, qui contractent spontanément la fermentation putride, et que, toute circonstance égale d'ailleurs, cette fermentation est d'autant plus rapide que ses élémens sont plus abondans.

« Ces principes posés, examinons quels moyens on a employés jusqu'ici pour arrêter ou empêcher cette fermentation. De temps immémorial, on s'est servi du sel ordinaire pour saler les viandes, et ce procédé généralement employé est encore aujourd'hui le moyen presque unique de conservation. Examinons donc quelle action le sel marin doit produire ici sur la chair musculaire. Recherchons si la chair ainsi conservée reste dans son état normal, ou si elle a subi une simple modification, un changement complet ou une altération quelconque. Or, jetons d'abord un coup-d'œil sur les procédés en usage dans la préparation des viandes que l'on veut conserver au moyen du sel. Quand l'animal est abattu, on le vide d'abord, et on l'écorche ensuite, encore chaud; on le laisse alors refroidir pour le diviser par morceaux d'un médiocre volume. Ces morceaux sont ensuite empilés dans des auges ou saloirs, et recouverts d'une forte couche de

sel. Or, que se passe-t-il dans cette première opération (1)? il est évident que le sel, en raison de son affinité pour l'eau, s'empare de toute la portion du liquide que la chair peut abandonner. Le sel agit et préserve donc par dessiccation, et n'a sur les élémens de décomposition qu'une action médiate et secondaire, se bornant à retarder les mouvemens de dissolution dans la matière animale.

« Aussi dans les grands établissemens de salaison est-on forcé de remanier plusieurs fois la même viande, de la battre, et même de la déchirer au moyen de crochets de fer, dans le but de faire pénétrer le sel dans les gros muscles; mais comme par ces moyens mécaniques on ne peut atteindre toutes les parties charnues, les grosses pièces présentent toujours, dans leur intérieur, des parties plus ou moins altérés par la putréfaction, tandis que celles qui sont à la surface, ou qui ont subi une division trop grande, sont devenues presque immangeables par la quantité de sel qui y reste fixée et comme combinée.

« Ce procédé de salaison présente donc de graves inconvéniens : 1° de ne pas bien conserver; 2° de saler trop fortement la viande à la périphérie, et par cette raison de la rendre nuisible à la santé; 3° d'exiger en outre un travail long et pénible; 4° enfin de coûter fort cher, puisqu'il faut moitié du sel par quan-

(1) Voir les observations théoriques de M. Liebig à ce sujet, *Revue scientifique*, t. III.

tité de viande employée, et qu'un bœuf de 600 kilog. n'exige pas moins de 300 kilog. de sel.

« L'art du saleur a quelque influence sur la qualité de la préparation, et le produit varie aussi suivant le procédé qu'on a employé, mais cette différence n'est qu'accessoire, bien qu'importante.

« Quelquefois, pour s'assurer d'une bonne conservation, on expose les viandes ainsi salées à l'action d'un courant d'air chaud chargé de fumée de bois ; mais cette pratique n'a d'autre but que de compléter la dessiccation de la viande salée, qu'on veut conserver à l'air libre.

« Dans ces derniers temps, Appert découvrit une nouvelle méthode pour conserver non-seulement de la viande, mais toute espèce de préparation alimentaire. Son procédé consiste à priver les vases qui doivent contenir les substances de l'air qu'ils renferment, et dont l'oxigène, une de ses parties constituantes, est un des élémens nécessaires pour engager la fermentation. Ce procédé, basé sur des données scientifiques, réussit très bien et a déjà rendu de grands services ; mais il offre quelques difficultés pratiques, outre qu'il est fort dispendieux, ainsi que nous allons l'établir.

« D'après le procédé d'Appert, chaque préparation doit être renfermée dans un vase de fer-blanc hermétiquement bouché. Or, on conçoit que, dès qu'il y a la moindre fissure, la totalité de la préparation est perdue, et comme il est impossible d'obtenir un vide à-peu-près exact pour des vases d'un grand vo-

lume, qu'il faudrait du reste ouvrir pour puiser au fur et à mesure des besoins, il en résulte que ces préparations se font dans de petits vases, qui en augmentent considérablement le prix.

« Aux expositions de l'industrie, nous avons vu divers échantillons de viande préparée pour la conservation, et dans le nombre quelques-uns nous ont paru d'un aspect satisfaisant; mais comme nous ignorons les détails de leur préparation que les auteurs ont tenus secrets, nous ne pouvons en parler ici.

« La question de la conservation des substances alimentaires et plus spécialement des viandes en étant à ce point, il m'a paru utile, après l'étude des moyens connus, d'en chercher de plus simples et de plus efficaces.

« D'après l'explication théorique que j'ai donnée précédemment, on doit comprendre que, dans mon procédé, j'ai eu pour principal but de modifier la géline et l'albumine, de telle sorte que les deux substances ne pussent plus contracter la fermentation putride; c'est ce qui arrive, en effet, d'une manière positive, si on soumet ces matières à l'action d'un sel soluble d'alun. Or, pour arriver à obtenir une réaction complète, on conçoit qu'il faut procéder par injection. Jusqu'ici la chose peut facilement se concevoir et paraître d'une exécution simple. Voici, en effet, les conditions de la question : le sel d'alumine étant déterminé, ainsi que la quantité de substance saline à introduire pour empêcher la putréfaction, la viande préparée ne doit contracter aucun

goût particulier et ne perdre aucune des qualités de la viande fraîche. Ainsi, je devais employer un sel qui ne pût donner un goût étranger à la viande, ni porter dans cette substance des élémens nuisibles à la santé.

« Le sulfate simple d'alumine est à bas prix ; mais de sa réaction sur les sels contenus dans la viande, il résulte évidemment des sulfates de soude, de potasse et de chaux, sels sapides et nuisibles à la santé.

« L'acétate est un sel dont la préparation offre quelques difficultés, difficile aussi à conserver ; il ne l'est pas moins à transporter, ne pouvant s'obtenir que liquide ; d'ailleurs, son odeur et son goût sont un nouvel obstacle à son emploi.

« Dans l'origine de mes expériences, je m'étais servi de chlorure d'aluminium, et j'avais eu des insuccès que j'avais attribués à son action ; cependant, étant revenu sur ces essais, j'ai constaté que mes premières tentatives avaient échoué, parce que le sel dont je m'étais servi était mal préparé : c'était un sel avec excès d'acide. D'ailleurs, le chlorure d'aluminium, auquel on n'avait jusqu'à ce jour trouvé aucun usage, n'avait pas été fabriqué en grand, et ce n'est qu'après de longs tâtonnemens que je suis arrivé à préparer ce sel dans un état de pureté convenable pour les essais que je voulais tenter.

« J'étais théoriquement convaincu que la chair conservée par ce sel à l'état de pureté ne devait avoir aucun goût désagréable, parce que d'une part la quantité employée pour la conservation est relativement fort petite, et qu'ensuite de la réaction qui devait

s'opérer, il ne devait résulter qu'une petite quantité de chlorure de potassium, de sodium et de calcium, sels que nous employons journellement dans nos ménages ou qui se trouvent contenus eux-mêmes dans la chair musculaire. Quant à la portion d'alumine introduite dans la matière animale, cette substance se trouve en si faible proportion, qu'il serait oiseux de s'y arrêter.

« L'alun est employé tous les jours en thérapeutique par les médecins. Ce sel agit ordinairement comme astringent, mais cette action n'a lieu qu'autant qu'il est à l'état de sel, c'est-à-dire, tant que l'alumine reste combinée à un acide, tandis que dans l'opération que je pratique pour la conservation des viandes, le sel alumineux est introduit par injection, et la réaction qui se produit avec les sucs gélatineux et albumineux de la viande a décomposé ce sel et ramené l'alumine qui en forme la base à l'état de poudre blanche insoluble et sans aucune action sur l'économie animale.

« L'on sait, en effet, que l'argile sert avec succès pour terrer les sucres, et si ce corps était nuisible on ne le ferait pas servir à cet usage ; l'on sait encore que les eaux non filtrées de la Seine en contiennent une grande quantité en suspension, et ceux qui en font usage en cet état n'en éprouvent aucune incommodité, bien qu'ils en prennent sans exagération dix fois plus qu'ils n'en prendraient en faisant usage de viandes conservées par mon procédé.

« Toutes ces choses vérifiées, il me restait à détermi-

ner quel était le degré de concentration que je devais donner à mon liquide pour assurer la conservation sans ajouter inutilement une trop forte proportion de sel ; des expériences multipliées m'ont appris que le liquide devait être employée à 10° de l'aréomètre de Baumé, ce qui correspond à 1 kilog. de chlorure d'aluminium sec et pur pour 5 litres d'eau; pour assurer la conservation complète d'un bœuf entier de moyenne taille, j'ai reconnu en outre, que 10 litres de liquide ou 2 kil. de sel suffisaient ordinairement.

« Quant au chlorure d'aluminium en en fixant momentanément le prix à 4 fr. le kilog., prix qui baissera naturellement sitôt que l'emploi en deviendra journalier, on peut apprécier que la préparation d'un bœuf par mon procédé ne coûterait pas plus de 12 fr., et je puis affirmer qu'on arrivera à préparer du chlorure d'aluminium à un prix qui réduira par la suite ces frais à moins de 4 francs.

« Quant à la pratique de l'opération, elle est on ne peut plus simple. Quand l'animal est abattu par un coup sur le front, on lui ouvre la carotide et la jugulaire d'un côté en faisant une incision depuis le larynx jusqu'au-dessous des deux vaisseaux que nous venons de désigner, puis par un mouvement brusque on soulève l'instrument tranchant qui sectionne toutes les parties et permet au sang de s'échapper en totalité.

« Quand le sang a cessé de couler, on introduit de haut en bas un siphon dans la carotide, on fait une

ligature à la partie supérieure pour éviter le refoulement du liquide, on fait la ligature des deux ouvertures de la jugulaire, puis on introduit le liquide au moyen d'une injection rapide.

« L'instrument le plus convenable pour cette opération est un tube de toile imperméable de 2 mètres de longueur et de 3 centimètres de diamètre en bas et de 5 centimètres en haut, lequel tube doit être fixé au siphon qui est en bois ou en corne.

« Aussitôt qu'on s'aperçoit que l'animal est bien injecté, c'est-à-dire, quand il n'entre plus de liquide d'une part et que de l'autre on voit les veines sous-cutanées bien gonflées, on serre le tube de toile entre deux doigts et avec une légère pression on descend le long de la colonne ; par ce moyen on peut augmenter la quantité de liquide dans l'intérieur du corps de l'animal ; enfin on fait une ligature au-dessous du siphon, puis on le retire.

« Vingt minutes après avoir terminé cette opération, on écorche l'animal, puis on le vide, et enfin on le divise par les procédés ordinaires de la boucherie.

« Quand l'animal a été bien saigné, ce qui est une des choses les plus importantes de l'opération, et que l'injection s'est bien faite, il est difficile de s'apercevoir qu'un corps étranger a été introduit dans le corps de l'animal ; aussi le garçon boucher qui a été chargé par moi de diviser les animaux que j'avais préparés, ne s'est-il jamais aperçu que j'avais fait quelque chose d'insolite à l'animal qu'il découpait ; le seul point où l'injection ait laissé des traces s'est trouvé dans

les poumons, qui toujours sont fanés et décolorés.

« Lorsque l'animal est divisé et étalé à l'air, on laisse la viande dans cet état pendant un temps suffisant pour qu'elle puisse se refroidir ; vingt-quatre heures suffisent à cet effet. La seule précaution à prendre, c'est d'éviter que les mouches ne puissent y venir déposer des œufs.

« La viande qu'on désire conserver un certain temps, environ un mois en hiver et douze à quinze jours pendant l'été, ne demande pas d'autre préparation, il suffit de la pendre dans un endroit sec, frais et aéré, et où les mouches ne peuvent venir. Quand on a l'intention de la garder plus long-temps, il faut la préparer par un des deux procédés qui suivent : 1° on lave la chair dans de l'eau tenant en dissolution du chlorure de sodium marquant 10 degrés, et une semblable quantité de dissolution de chlorure d'aluminium mêlés ensemble à parties égales. Nous avons indiqué plus haut que 1 kil. de sel suffisait à 5 litres d'eau pour obtenir ce degré. Le but principal de cette opération, est d'enlever la portion de sanie ou de sang caillé qui peut rester adhérent à la viande, ainsi que la portion de mucosité qui pourrait nuire à la conservation.

« 2° Lorsque ce lavage est terminé, on applique la viande à sa destination : celle qui doit être séchée sera appendue dans une chambre chauffée au moyen d'un courant d'air chaud ; on peut la sécher parfaitement à l'air libre, mais alors on doit prendre des précautions contre les mouches. On conçoit combien

il est facile de fumer les viandes, il suffit de remplacer le courant chaud par un courant d'air chauffé par du bois, et contenant la fumée du combustible employé.

« Lorsque cette viande est séchée, on doit l'emballer dans des tonneaux hermétiquement fermés, et la placer dans des endroits secs pour la conserver indéfiniment. Pour se servir de cette viande, il suffit de la plonger dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, et comme elle n'est pas salée, le gonflement peut facilement s'opérer dans l'eau de mer.

« Quand on veut conserver la viande fraîche il faut procéder d'une autre manière. Quand elle est lavée, on l'empile dans des barriques, comme cela se pratique dans les ateliers de salaisons de la marine ; quand la tonne est pleine, on la ferme, puis on remplit le tonneau d'un mélange de liquide semblable à celui qui a servi au lavage ; ce bain ne contribue que fort peu à la conservation, mais il empêche la viande de se moisir à la surface.

« Dans les essais que j'ai faits, une barrique a été ouverte après trois mois pour en extraire un gigot qui a été rôti, mangé, et qu'on a trouvé fort bon ; mais la barrique ayant été mal refermée, le liquide du bain s'est échappé, et la viande est restée à sec dans la tonne. Cette viande, recouverte d'une légère couche de moisissure, et qui avait perdu de sa couleur, avait néanmoins conservé toutes ses qualités.

« Il est bien entendu que toutes les fois qu'on retirera de la viande de la saumure, on la lavera bien avant de l'employer ; et qu'on ne la fera bouillir

qu'environ la moitié du temps nécessaire pour les viandes fraîches.

« Depuis quinze années je m'occupe de cette grave question; j'ai fait bien des essais, bien des tentatives inutiles; mais tel qu'il est aujourd'hui, je crois que ce procédé, basé sur des données scientifiques est suffisamment complet pour être mis dans le domaine public. On trouvera sans doute dans la pratique quelques modifications à introduire, quelques changemens à faire aux indications que je donne ici, mais ce ne peut être que dans l'application en grand de ce procédé qu'on pourra faire les observations qui amèneront ces changemens.

« En résumé, je pose comme faits acquis à la science les propositions suivantes :

« 1° La géline et l'albumine sont les deux seules matières animales qui contractent spontanément la fermentation putride.

« 2° Les sels solubles d'alun se décomposent en se combinant à la géline et à l'albumine pour donner naissance à des composés nouveaux imputrescibles.

« 3° De tous les sels d'alumine, la chlorure de cette base est le seul des sels qu'on puisse employer pour la préparation des viandes alimentaires.

« 4° La viande ainsi préparée ne contracte aucun goût, aucune saveur, et ne peut d'aucune manière réagir sur l'économie animale.

« La théorie d'une part, de l'autre des expériences sur des hommes, et enfin des applications continues pendant plus de trois mois sur douze chiens, qu'on

ne cessait de livrer aux travaux les plus fatigans, m'ont confirmé dans mon opinion.

« Je désire que l'Académie, témoin de mes expériences, les trouve, comme moi, assez concluantes pour partager ma conviction ; je serais heureux que le travail que je livre à la publicité rendît à la société des services que je crois surtout d'une grande importance pour l'armée, et qui, en assurant aux marins un aliment dont ils sont souvent privés, contribuera puissamment à leur santé et à leur bien-être.

« Depuis la publication de ma découverte, le commerce s'en est emparé ; de nombreuses applications s'en font dans tous nos ports de mer. Mais en tête de tous les expérimentateurs, je dois citer M. Cornillier aîné, saleur à Nantes, qui, aidé des conseils éclairés de M. le docteur Guépin, professeur de chimie, est arrivé à des résultats qui ne permettent plus le doute sur l'efficacité des procédés. Déjà ces messieurs ont consommé de la viande qui avait plus de cinq mois de conservation. Plusieurs navires au long cours ont emporté des barils de mes préparations, et leur retour donnera, je l'espère, une dernière et solennelle confirmation.

« GANNAL. »



ANCIENS PROCÉDÉS.

DEUXIÈME SECTION.

CHAPITRE I.

Fruits à l'eau-de-vie. — Liqueurs. — Sirops. — Parfums.

§ 1er. Fruits a l'eau-de-vie. — La nature de l'eau-de-vie permet de conserver la plupart des végétaux alimentaires et presque tous les fruits; et cependant l'usage s'en trouve restreint à quelques fruits seulement : les cerises, les pêches, les abricots, deux ou trois variétés de prunes, deux ou trois variétés de poires, sont les seuls fruits que le commerce offre aux consommateurs et que les ménagères préparent ordinairement. Ils servent comme digestifs à la fin des repas et vont avec le dessert.

Abricots à l'eau-de-vie. — Prenez de beaux abricots, jaunes déjà, sans être trop mûrs, essuyez-les et jetez-les dans l'eau bouillante, retirez-les après un bouillon, pour les mettre dans l'eau fraîche, donnez-

leur un second bouillon pour les retirer et les mettre à égoutter sur un tamis; prenez du sucre clarifié que vous faites cuire au perlé, pour y jeter vos abricots auxquels vous donnez quelques bouillons. Le tout est alors retiré du feu, les abricots sont séparés du sirop pour égoutter, et le sirop est ramené au perlé par la cuisson, puis retiré du feu; c'est alors que l'eau-de-vie est mêlée au sirop et incorporée exactement à ce dernier par l'agitation. Les abricots sont déposés un à un dans un bocal, le mélange de sirop et d'eau-de-vie est versé par dessus; le bocal est bouché et conservé pour l'usage. Les proportions des fruits aux liquides sont 1 kilogr. de fruits, un demi-kilogramme de sucre et 1 litre d'eau-de-vie.

Autre recette pour les abricots à l'eau-de-vie. — Les abricots choisis comme précédemment et essuyés sont jetés dans l'eau bouillante où ils restent jusqu'à ce que la dilatation produite par le calorique les fasse monter à la surface; ils sont retirés de l'eau bouillante, jetés dans l'eau fraîche, puis égouttés sur un tamis. Le sucre cuit à la nappe est mêlé à l'eau-de-vie et versé sur les abricots rangés dans des bocaux.

Autre recette pour les abricots à l'eau-de-vie. — Les abricots, pris au degré de maturité indiqué dans la première recette, sont essuyés, piqués, et mis dans l'eau fraîche. Le vase qui contient les abricots et l'eau est placé sur le feu; le préparateur surveille la cuisson, il soulève les fruits à l'aide de l'écumoire; à mesure qu'ils mollissent, il les jette dans l'eau

fraîche; lorsque tous y sont réunis, il renouvelle cette eau une, deux, trois fois rapidement, pour que le refroidissement soit prompt, puis il place les abricots sur un tamis, pour qu'ils s'égouttent bien. Alors le sucre clarifié est cuit au lissé pour recevoir les abricots; après trois minutes, le tout est retiré du feu et déposé pour vingt-quatre heures dans une terrine. Au bout de ce temps, les fruits sont égouttés et le sucre remis sur le feu; lorsqu'il est bouillant, les abricots reçoivent un bouillon couvert; enfin ils sont séparés du sirop, égouttés et déposés dans les bocaux. Le sucre ramené à la nappe est mêlé à l'eau-de-vie de 22 à 25 degrés, et le tout versé sur les abricots pour être exactement bouché. La proportion des fruits au sucre et à l'eau-de-vie est de 4 kilogr. de fruits, 2 litres de sucre clarifié, 1 litre et demi d'eau-de-vie.

Pêches à l'eau-de-vie.—Prenez des pèches de choix qui commencent à mùrir; faites-les blanchir, jetez-les dans l'eau fraîche pour les peler; lorsqu'elles sont dépouillées de la peau, jetez-les dans du sucre clarifié et cuit à la grande plume où elles bouillent l'espace de deux minutes; retirez le tout du feu et déposez dans une terrine pendant vingt-quatre heures. Après ce temps, séparez le sirop des pèches que vous faites égoutter. Donnez une nouvelle cuite au sirop pour y replacer les fruits pendant un bouillon de trois à quatre minutes. Retirez du feu, séparez les fruits du sirop; mèlez ce sirop avec égale quantité de bonne

eau-de-vie, et versez le tout bien mêlé sur les pêches disposées dans des bocaux que vous fermez exactement pour terminer l'opération. La proportion du sucre au fruit est de 1 kilog. de sucre pour 2 kilog. de fruits, celle d'eau-de-vie comme plus haut.

Autre recette pour les pêches à l'eau-de-vie. — Prenez comme précédemment des pêches de choix qui commencent à mûrir; enlevez le duvet qui les recouvre avec un linge propre ou bien avec une brosse; incisez ces fruits profondément sur deux ou trois points. Jetez-les dans un sucre clarifié et bouillant, agitez et laissez bouillir jusqu'à ce que les pêches commencent à s'amollir; retirez alors du feu, séparez les pêches du sirop pour les égoutter; reprenez le sirop pour lui donner un nouveau degré de cuisson, et quand vous avez placé vos pêches dans une terrine, vous le versez dessus pour qu'il les pénètre jusqu'au lendemain. Alors le sucre est séparé des pêches, cuit pendant dix minutes environ pour être de nouveau versé dessus. Un dernier bouillon, donné le lendemain au tout, termine la cuisson. Les pêches sont alors rangées dans des bocaux où l'on verse le sirop mêlé exactement avec une quantité égale d'eau-de-vie. Les proportions du sucre et du fruit sont de 2 kilog. de fruit pour 1 kilog. de sucre; du sirop et de l'eau-de-vie sont litre pour litre : la somme totale du liquide doit être assez considérable pour recouvrir les pêches. Lorsque le sirop est devenu trouble après le premier temps de l'opération, on le clarifie.

La recette précédente est modifiée de plusieurs manières; quelques personnes, au lieu d'inciser les pêches, les piquent sur différens points avec une grosse épingle et se servent de l'eau pour les ramollir au lieu du sirop ; d'autres, tout en ramollissant les pêches dans le sucre, les y laissent séjourner moins long-temps et simplifient ainsi beaucoup l'opération. Ce qu'il y a d'important dans cette recette comme dans toutes les autres, c'est de se pénétrer des principes : ici les principes veulent d'une part le ramollissement du fruit, mais non pas au degré où il se défait, et de l'autre sa pénétration par le sucre. De quelque manière que cet objet soit rempli, si les fruits sont d'un bel aspect et d'un goût agréable, le but sera atteint.

De toutes les recettes que l'on peut donner pour la *confection des pêches et des abricots à l'eau-de-vie* la plus simple et la plus économique est la suivante :

Un kilog. de sucre pour 4 kilog. de fruits est clarifié et cuit au perlé ; les fruits essuyés y sont mis au bouillon pendant trois ou quatre minutes ; puis ils sont retirés du feu, séparés du sucre et déposés dans des bocaux. Le sirop à moitié refroidi est exactement mêlé à l'eau-de-vie, enfin le mélange est versé sur le fruit et les bocaux fermés. Pour les 4 kilog. de fruits que nous avons supposés, 3 litres d'eau-de-vie suffiront. Les fruits ne commencent à être bons pour le service qu'au bout de quelques semaines, lorsque, pénétrés par le liquide ils sont descendus au fond des bocaux.

Prunes à l'eau-de-vie. — La reine-claude et la mirabelle sont les deux variétés qui servent ordinairement à préparer les prunes à l'eau-de-vie. Prenez des reines-claudes presque mûres ; après les avoir essuyées et piquées, blanchissez-les jusqu'au point où elles commencent à remonter. Retirez du feu ; faites reverdir dans l'eau aluminée et remettez au feu doux jusqu'à ce qu'elles mollissent sous le doigt. Jetez-les de nouveau dans l'eau fraîche, puis égouttez-les. Prenez un poids de sucre qui soit la moitié de celui du fruit ; jetez-le, clarifié et bouillant, sur les prunes déposées dans une terrine et laissez pendant vingt-quatre heures ; faites cuire le sucre les deux jours suivans pour le remettre chaque fois sur les prunes ; le quatrième jour vous donnez deux ou trois minutes de bouillons aux fruits et au sirop réunis. Vous terminez l'opération en plaçant dans les bouteilles les prunes égouttées de sirop et vous versez par-dessus ce sirop mêlé à égale quantité d'eau-de-vie. Cette recette convient aussi aux mirabelles.

Autre recette pour les prunes à l'eau-de-vie. — Cette recette nous paraît préférable à la précédente pour les ménages, parce qu'elle est plus simple et plus vite terminée. Prenez 1 kilogramme de sucre clarifié et cuit au grand perlé bouillant, mettez-y 4 kilogrammes de prunes que vous avez préalablement piquées et laissez bouillir trois minutes en remuant ; retirez les fruits du sirop, faites-les égoutter et rangez-les dans des bocaux. Lorsque votre sirop n'est

plus que tiède, mêlez-y exactement 3 litres d'eau-de-vie, versez ce mélange sur les fruits et bouchez.

Poires à l'eau-de-vie.— Le petit rousselet, le rousselet de Reims est la variété qui convient le mieux pour être préparée à l'eau-de-vie. Prenez les poires encore fermes, piquez-les, jetez-les dans l'eau bouillante d'où vous les retirez quand elles s'amollissent, pour les plonger dans l'eau froide que vous renouvelez pour activer le refroidissement. Vous les pelez et les remettez à mesure dans l'eau fraîche aiguisée de jus de citron pour les empêcher de rougir. Lorsque toutes les poires sont pelées, vous les retirez de l'eau et les déposez dans une terrine pour verser dessus du sucre clarifié et bouillant. La proportion du sucre au fruit est 1 kilogramme de sucre pour 2 de fruits. Vous laissez en repos pendant quelques heures, puis vous mettez le tout sur le feu et vous donnez trois à quatre minutes de bouillon pour laisser reposer vingt-quatre heures. Les deux jours suivans vous séparez les fruits du sucre, vous le faites cuire pour le replacer sur les fruits. Le quatrième et dernier jour vous mettez vos poires dans le sucre bouillant, vous leur donnez une demi-douzaine de bouillons, vous retirez du feu, vous disposez les poires dans des bocaux; vous mêlez exactement le sirop avec quantité égale d'eau-de-vie et vous versez le mé lange sur les fruits.

Cerises à l'eau-de-vie. — Prenez de belles cerises bien mûres; coupez-leur la moitié de la queue et dé·

posez-les dans un bocal avec un nouet renfermant une demi-douzaine de clous de girofle et une forte pincée de cannelle concassée. Faites un mélange de sucre clarifié cuit au grand perlé et d'eau-de-vie que vous versez refroidi sur vos cerises; bouchez exactement le bocal, et dans le mois qui suit la confection exposez-le sept ou huit jours au soleil. La proportion du fruit au sucre et du fruit à l'eau-de-vie est 3 kilogrammes de fruit pour 1 de sucre et 4 à 5 litres d'eau-de-vie pour 3 kilogrammes de fruit. — Quelques personnes ne mettent que le quart de sucre pour le fruit (1 kilogramme de sucre pour 4 kilogrammes de fruits).

§ 2. Liqueurs. — Les liqueurs sont des boissons alcooliques, presque toutes éminemment toniques, dont l'usage modéré est agréable et même utile pour quelques personnes; les sucs de fruits, l'eau qu'ils renferment ou qu'on y ajoute, le sucre sous forme de sirop y tempèrent la force et la dureté de l'eau-de-vie, de l'alcool; leur excès pourtant n'en est pas moins très préjudiciable à la santé.

On peut faire un nombre infini de liqueurs en variant la nature et la proportion des ingrédiens; mais aucune liqueur n'est parfaite, si celui qui la fabrique ne donne pas une égale attention à tous les temps de son opération, au choix de chacune des substances qu'il emploie, à la manière dont il les combine : substances liquides et solides de première qualité, infusion, décoction, macération habilement di-

rigée, distillation à point, composition entendue, coloration agréable et en rapport avec la nature de la liqueur; filtration et clarification complète, tous ces points sont également importans pour la bonne fabrication des liqueurs. Elles ont toutes à des degrés différens les propriétés des substances qui entrent dans leur composition.

Liqueur d'absinthe.—Prenez d'absinthe des jardins sèche, dix poignées; de cannelle, 60 grammes; de safran, 12 grammes; de macis et d'anis, 6 grammes de chacun, dix clous de girofles, et mettez le tout infuser dans 8 litres de bonne eau-de-vie ou 9 litres d'alcool étendu; faites macérer pendant une dizaine de jours, en ayant soin d'agiter chaque jour; distillez avec les soins voulus; continuez l'opération jusqu'à ce que vous ayez obtenu d'esprit, les deux tiers de la liqueur mise en macération; prenez ce premier produit, soumettez-le à une seconde distillation. 2 kilogrammes de sucre en dissolution dans 3 litres de bonne eau bien fondante, avec addition d'un demi-litre d'eau de fleur d'oranger servent à faire un sirop que vous mêlez au dernier produit de la distillation. Vous filtrez pour mettre en bouteille.

Autre liqueur d'absinthe. — Prenez 80 grammes d'absinthe verte que vous faites infuser dans 6 litres d'eau-de-vie avec trois clous de girofle et 16 grammes de cannelle; pendant huit jours, passez, filtrez et mêlez à un sirop composé de 2 kilogrammes de

sucre et de 3 litres d'eau; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur d'amandes amères. — Prenez 250 grammes (8 onces) d'amandes amères que vous pelez pour les réduire en pâte dans un mortier; faites infuser ces amandes pilées dans 6 litres d'eau-de-vie pendant dix jours, en ayant soin d'agiter le vase de temps en temps; au bout de cette infusion, distillez aux deux tiers environ, mêlez avec un sirop composé de 1 kilogramme de sucre, de 1 litre d'eau et un demi-litre d'eau de fleur d'oranger; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur d'anis. — Prenez 30 grammes (1 once) d'anis concassé pour litre d'eau-de-vie que vous laissez infuser pendant une douzaine de jours. Distillez pour obtenir d'esprit aromatisé, la moitié ou les deux tiers de l'eau-de-vie employée. Préparez un sirop composé de demi-kilog. de sucre par litre d'eau de bonne qualité, mêlez le tout et filtrez pour mettre en bouteille. La proportion du sirop à l'esprit aromatisé est de 2 litres *sirop*, pour 3 litres *esprit.* Les espèces aromatiques et chaudes, analogues à l'anis, servent à former des liqueurs analogues qui se préparent de la même manière et dans les mêmes proportions.

Anisette façon de Bordeaux. — Prenez un demi-kilog. d'anis vert, la peau de cinq citrons, 6 grammes de cannelle que vous mettez infuser dans 10 litres

d'eau-de-vie tempérée d'un dixième d'eau; au bout de huit ou dix jours de l'infusion que vous aurez agitée de temps en temps, distillez aux deux tiers; faites un sirop composé de 6 litres d'eau, de 3 kilog. de sucre, mêlez-le au produit de la distillation, filtrez le tout et mettez en bouteilles.

Autre anisette de Bordeaux. — Prenez anis vert, 90 grammes (3 onces); anis étoilé, 60 grammes (2 onces); coriandre et fenouil, de chacun 20 grammes (5 gros); concassez et mettez à infuser dans eau-de-vie, 9 litres, pendant quelques heures; distillez à moitié au bain-marie; formez un sirop de 2 kil. de sucre et de 4 litres d'eau, mêlez au produit de la distillation, filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur d'angélique. — La liqueur d'angélique se prépare avec les racines, les tiges ou les graines. Les graines se traitent exactement comme nous l'avons vu pour celle d'anis.

Les tiges coupées en petits morceaux sont mises à macérer dans l'eau-de-vie pendant six semaines; pour chaque litre d'eau-de-vie on prend un demi-kilog. d'angélique; on distille, aux deux tiers environ, puis on mêle avec un sirop composé de 1 litre d'eau pour 1 kilog. de sucre; la quantité du sirop doit être égale à celle de la liqueur retirée de la distillation. Le filtrage et la mise en bouteilles terminent l'opération.

La liqueur préparée avec la racine d'angélique contient 30 grammes (1 once) de racines concassées

par litre d'eau-de-vie ; elle se traite à l'ordinaire ; on la fait simple ou composée : dans ce dernier cas on ajoute à l'infusion quelques autres espèces aromatiques.

La liqueur d'anis étoilé, —liqueur de badiane, — liqueur d'anis de la Chine, se prépare comme celle d'anis, en diminuant du tiers environ la proportion de l'anis étoilé à l'eau-de-vie.

Liqueur des Barbades. — Prenez les zestes de quatre beaux citrons (cédrats) et 50 grammes de cannelle que vous faites macérer dans 6 litres d'eau-de-vie pendant deux semaines. Distillez aux deux tiers ; ajoutez au produit de la distillation les zestes de deux citrons et 30 grammes de cannelle pour distiller de nouveau la liqueur obtenue ; et retirez les trois quarts environ. Formez un sirop qui contienne 3 kilog. de sucre en poudre pour 2 litres d'eau, mêlez le tout, filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de café. — Prenez 1 kilogramme de café de la meilleure qualité que vous grillez à une belle couleur brune, broyez-le pour le mettre en infusion dans 6 litres de bonne eau-de-vie pendant une semaine ; distillez aux deux tiers ; distillez une seconde fois aux trois quarts le produit de la première opération ; préparez un sirop avec 2 kilogrammes de sucre et 4 litres d'eau ; mêlez ce sirop à l'esprit aromatisé ; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de cannelle. — Prenez 250 grammes

(8 onces) de cannelle de Ceylan que vous concassez pour la mettre infuser pendant deux semaines dans 5 litres d'eau-de-vie; distillez aux deux tiers cette infusion; reprenez une seconde fois la distillation; mêlez au sirop que vous préparez comme dans la recette précédente; filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de citron. — Faites macérer pendant un mois l'écorce finement taillée de vingt citrons bien frais avec 4 grammes de cannelle et trois clous de girofle dans 6 litres d'eau-de-vie; distillez à deux tiers; préparez une quantité de sirop égale à celle de la liqueur distillée; mêlez exactement, clarifiez, filtrez et mettez en bouteilles.

Liqueur de genièvre. — Prenez 250 grammes de baies de genièvre bien conservées que vous écrasez avec 4 grammes de cannelle et quelques clous de girofle, pour faire macérer le tout pendant deux semaines dans 6 litres d'eau-de-vie; distillez ensuite aux deux tiers; mêlez avec quantité égale de sirop; filtrez et mettez en bouteilles.

Elixir de Garus. — Prenez 30 grammes d'aloès succotrin, 16 grammes de myrrhe, 20 grammes de safran, 16 grammes de cannelle, autant de girofle et de noix muscades; concassez et pulvérisez le tout pour le mettre à macérer pendant deux jours dans 8 litres d'alcool tempéré. Au bout de ce temps, distillez au bain-marie pour obtenir la moitié de la liqueur mise en distillation; ajoutez au produit de la

distillation une quantité de sirop de capillaire double de la liqueur obtenue; filtrez, colorez avec une macération forte de 10 grammes de safran et mettez en bouteilles.

Autre recette pour l'élixir de Garus.— Prenez de myrrhe, d'aloès succotrin, de girofle 6 grammes de chacun, de safran 20 grammes, de cannelle 24 grammes que vous traitez comme précédemment, pour les mettre infuser pendant vingt-quatre heures dans 5 litres d'esprit-de-vin; ensuite distillez jusqu'à siccité au bain-marie; rectifiez au bain-marie pour obtenir 4 litres et demi de liqueur aromatisée. Prenez d'autre part 120 grammes de capillaire de Canada, 15 grammes de réglisse, 90 grammes de figues grasses, 10 grammes de safran, 4 litres d'eau bouillante, 6 kilogrammes de sucre, 360 grammes d'eau de fleurs d'oranger; faites infuser pendant vingt-quatre heures dans l'eau les substances susdites. Au bout de ce temps, passez l'infusion à laquelle vous ajoutez ensuite l'eau de fleurs d'oranger; vous y faites fondre le sucre à froid; enfin vous prenez de ce sirop 2 kilogrammes pour mêler à 1 kilogramme de la liqueur obtenue par la distillation. Le mélange conservé dans une bouteille pendant plusieurs mois se tire à clair en décantant.

Liqueur de thé. — Prenez 125 grammes de thé de première qualité et des plus odorans; traitez-le à l'eau bouillante, de manière à obtenir une infusion très concentrée; versez le tout dans 8 litres d'eau-de-vie

et laissez macérer une semaine; au bout de ce temps, distillez au bain-marie, de manière à obtenir les deux tiers de la liqueur en distillation; préparez un sirop avec une quantité d'eau égale à celle de la liqueur où vous faites fondre demi-kilogr. de sucre par litre d'eau; mêlez le tout, filtrez et gardez pour l'usage.

Liqueur de fleurs d'oranger. — Mettez à infuser pendant quelques semaines les pétales de 1 kilog. de fleurs d'oranger dans 6 litres d'eau-de-vie. Au bout de ce temps, distillez aux deux tiers, formez un sirop qui contienne 2 kilog. de sucre pour 2 litres d'eau, et dont la quantité en mesure soit égale à celle de la liqueur obtenue par la distillation; mêlez le tout, filtrez et mettez en bouteilles.

Les formules qui précèdent suffisent pour donner une idée de la composition de toutes les liqueurs : concasser ou pulvériser les substances sèches; les traiter par l'infusion dans l'eau-de-vie ou l'esprit de vin; leur appliquer la distillation pour obtenir la moitié ou les deux tiers de la liqueur qui les contient; mêler à un sirop le produit de la distillation ; décanter, clarifier et filtrer, telles sont les principales opérations de toute fabrication de liqueur.

L'eau de la côte se compose, d'après les principes énoncés, de cannelle, de zestes de citrons, de dattes, de figues grasses, d'eau-de-vie et de sirop.

L'eau de girofle se compose de girofles, d'eau-de-vie et de sirop.

La liqueur au bouquet se compose de macis, d'eau-de-vie, d'esprit de jasmin, de fleurs d'oranger, de roses, de réséda, de vanille, d'eau de rivière et de sucre.

L'eau d'oranges de Malte se compose de zestes d'oranges de Malte, d'eau-de-vie, d'eau de fleurs d'oranger, d'eau et de sucre.

L'eau divine se compose de zestes de citrons, de bergamottes, de mélisse, d'eau-de-vie, d'eau et de sucre.

Le parfait-amour se compose de zestes de cédrat, de citrons, de clous de girofles, d'eau-de-vie, d'eau et de sucre.

Curaçao. — Prenez les zestes de quatre citrons et de quatre oranges, 8 grammes de cannelle concassée et 4 grammes de macis; faites infuser pendant une semaine dans 9 litres d'eau-de-vie, traitez par la distillation au bain-marie pour obtenir moitié de la liqueur distillée; mêlez à égale quantité de sirop, filtrez et mettez en bouteilles.

Le kirsch-wasser est le produit de la distillation des merises.

Nous pourrions ajouter à cette nomenclature, déjà longue, de nouveaux noms de liqueurs et indiquer la composition d'un grand nombre; mais nous dépasserions les bornes que nous nous sommes assignées et nous changerions la nature du livre. Ce que

nous voulons avant tout, c'est que *le Conservateur* soit un livre pratique, à l'usage de toutes les familles; eh bien! la distillation et les opérations qui se rapportent à la confection des liqueurs ne peuvent se conduire convenablement dans l'intérieur des ménages. D'ailleurs les détails que nous avons donnés, sont suffisans pour les distillateurs-liquoristes au fait des opérations.

§ 3. Ratafias. — Ces liqueurs sont moins dispendieuses et plus faciles à fabriquer que les liqueurs proprement dites dont nous venons de parler. Le suc des fruits, surtout celui des fruits rouges mêlé à l'eau-de-vie et traité par infusion, sert à les préparer. Quoique tout soit simple dans leur confection, la mère de famille qui veut en faire provision doit bien se pénétrer de cette vérité : rien de bon, d'agréable comme aliment ne s'obtient sans soin, sans surveillance assidue. La qualité de l'eau-de-vie, celle des fruits et des substances aromatiques qu'on y ajoute, doivent fixer son attention; l'infusion déposée dans des bocaux de verre, dans des cruches de grès doit être exposée au soleil jusqu'à ce que le liquide devienne clair; ce temps est le plus souvent de six à huit semaines.

Ratafia de cassis. — Égrappez 4 kilogrammes de cassis que vous écrasez ensuite pour le déposer dans un bocal ou dans une cruche; versez par-dessus 2 litres d'eau-de-vie; ajoutez 3 kilogrammes de sucre concassé; aromatisez avec cannelle 6 grammes; bou-

chez le vase; exposez-le pendant deux mois au soleil, puis passez à la chausse au bout de ce temps, et mettez en bouteille : cette liqueur se fait en vieillissant; elle est des plus agréables, digestive et stomachique au plus haut degré.

Un autre ratafia de cassis se prépare par l'infusion dans 6 litres d'eau-de-vie de 1 kilogramme et demi de cassis et de merises, de 250 grammes (8 onces) de feuilles de cassis, de dix clous de girofle, *le tout écrasé ou concassé;* cette infusion dure un mois. Au bout de ce temps, on fait fondre dans 3 litres d'eau une quantité de beau sucre égale en poids à celle des fruits; on mêle le tout, on laisse reposer pour décanter et mettre en bouteilles.

Un troisième ratafia de cassis se prépare avec les feuilles contuses et mises en infusion dans l'eau-de-vie aromatisée de cannelle et de girofle; le sucre et l'eau, comme dans la recette précédente, tempèrent la liqueur avant de décanter.

Ratafia de groseilles. — Prenez une quantité d'eau-de-vie proportionnée à la quantité de liqueur que vous voulez fabriquer; ajoutez-y moitié jus de groseilles (1 litre de jus pour 2 d'eau-de-vie); aromatisez avec cannelle et girofle; ajoutez du sucre finement concassé, 250 grammes (8 onces) par litre d'eau-de-vie; laissez infuser pendant un mois ou six semaines; terminez l'opération en filtrant à la chausse pour mettre en bouteilles.

Le ratafia de cassis et celui de framboise peuvent se préparer de la même manière.

Ratafia d'abricots. — Les abricots coupés en morceaux ou grossièrement écrasés sont mêlés à leurs amandes pelées et concassées, au sucre, à la cannelle et au macis, et placés dans un bocal pour y infuser avec l'eau-de-vie pendant quelques semaines. Au bout de ce temps, la liqueur est passée à la chausse et mise en bouteilles. Les proportions des ingrédiens sont six beaux abricots avec leurs amandes, 1 litre d'eau-de-vie, 125 grammes (4 onces) de sucre; 2 grammes de macis et de cannelle.

Ratafia de pêches. — Prenez des pêches bien mûres que vous séparez de leurs noyaux pour les passer à la presse; mesurez le jus obtenu par cette opération; prenez le double d'eau-de-vie (2 litres d'eau-de-vie pour 1 litre de jus de pêche); mettez le tout à infuser pendant un mois dans une cruche; décantez au bout de ce temps; ajoutez 180 grammes (6 onces) de sucre par litre d'eau-de-vie; filtrez et mettez en bouteilles. Cette liqueur peut être aromatisée avec la cannelle, le girofle, le macis, la vanille au goût du préparateur. Le ratafia d'abricots peut encore se préparer de cette manière en observant de mettre un peu moins de sucre, à cause de la qualité du fruit.

Le ratafia de prunes se prépare comme le précédent; les proportions des ingrédiens varient seulement à cause de la qualité différente du fruit : 2 litres

de jus pour 1 litre d'eau-de-vie et 60 grammes (2 onces) environ de sucre par litre d'eau-de-vie.

Ratafia de genièvre. — Prenez des baies de genièvre bien mûres que vous concassez ; ajoutez-y des aromates, tels que cannelle, coriandre, anis, girofle, etc. ; faites infuser pendant six semaines dans l'eau-de-vie à laquelle vous avez ajouté l'eau et le sucre. Les proportions des différens ingrédiens de cette liqueur peuvent varier au goût du préparateur ; voici l'une de ces proportions : 1 litre d'eau-de-vie, 30 grammes de genièvre, 8 grammes (2 gros) de cannelle, un ou deux clous de girofle, 1 gramme d'anis, autant de coriandre, etc., 250 grammes (8 onces) de sucre, deux tiers de verre d'eau, pour faire fondre le sucre et former le sirop que l'on fait à chaud et que l'on a soin de ne verser sur le mélange que lorsqu'il est refroidi.

Ratafia de safran (scubac). — Prenez safran, baies de genièvre, cannelle, macis, girofle, etc., que vous faites infuser pendant six semaines dans l'eau-de-vie à laquelle vous avez ajouté du sucre en morceaux, simplement trempé d'eau. Au bout de ce temps, passez à la chausse et mettez en bouteilles. Les proportions des ingrédiens sont : 1 litre d'eau-de-vie, 4 grammes de safran, autant de cannelle et de baies de genièvre, 2 grammes d'anis vert et de coriandre, un ou deux clous de girofle, autant de jujubes, 1 bon demi-kilogramme de sucre en morceaux et trempé d'eau.

Ratafia de citrons.— Prenez des zestes de citrons que vous faites infuser pendant six semaines ou deux mois dans l'eau-de-vie à laquelle vous ajoutez du sucre et un peu d'eau; passez à la chausse et mettez en bouteille. Les proportions sont : 1 litre d'eau-de-vie, les zestes de deux citrons, 250 grammes (8 onces) de sucre et ce qu'il faut d'eau pour le fondre.

Le ratafia de cédrats se fait avec des cédrats coupés en morceaux et traités comme les zestes de citrons de la recette précédente. Deux beaux cédrats suffisent pour 3 litres d'eau-de-vie.

Ratafia composé. — Prenez cerises, fraises, framboises, groseilles, merises et guignes noires, le tout bien mûr et de choix; préparez et écrasez ces fruits ensemble pour laisser fermenter légèrement le mélange dans une terrine, de douze à vingt-quatre heures, selon le lieu et la température; au bout de ce temps, exprimez le suc à travers un linge; mettez parties égales de sucre et d'eau-de-vie, un demi-kilogramme de sucre pour 3 litres du mélange; agitez, puis aromatisez avec cannelle, girofle, macis, etc.; mettez le tout à macérer au soleil pendant deux mois dans des cruches ou des bocaux exactement bouchés; agitez souvent; au bout de deux mois, décantez la partie supérieure des vases qui est claire; passez le reste à la chausse et mettez dans des bouteilles. Les proportions des ingrédiens sont : 3 kilogrammes de cerises, moitié de framboises, moitié de fraises, moitié de groseilles, le tiers de merises et autant de guignes noires;

ces élémens peuvent toutefois varier un peu, sans nuire à la qualité du ratafia. Les aromates se règlent sur le goût des consommateurs.

Une réflexion qui convient pour la confection de tous les ratafias, c'est que la quantité des ingrédiens sucrés, aqueux, aromatiques ou alcooliques peut être modifiée selon le goût de chacun, immédiatement après le mélange, pendant l'infusion et après l'infusion ; l'eau et le sucre adoucissent et modifient avantageusement une liqueur trop forte ; les aromates, l'esprit de vin ou l'alcool lui donnent du corps et de la chaleur.

Ratafia de noix vertes. — Prenez les noix vertes à l'époque où, parvenues à tout leur développement extérieur, elles n'ont point encore leur amande solide et formée ; écrasez-les dans un mortier avec leur écorce verte ; placez-les ensuite dans des vases fermés, en infusion dans l'eau-de-vie, pendant un mois ; passez-alors par un linge clair la liqueur, ajoutez-y du sucre, des épices et continuez l'infusion au soleil pendant quelques semaines ; au bout de ce temps passez à la chausse et mettez en bouteille. Les proportions sont, 1 litre d'eau-de-vie, huit ou dix noix; un demi-kilogramme de sucre, deux clous de girofle, 8 grammes (2 gros) de cannelle. Avant de passer la liqueur à la chausse pour terminer l'opération, on la déguste ; si quelqu'un des élémens ou sucrés ou aromatiques ou alcooliques sont en moins, on ajoute ce qu'il faut pour donner le goût voulu.

Ratafia de semences chaudes composé. — On peut faire des ratafias avec chacune des semences chaudes, en suivant les principes que nous avons émis; on peut en faire encore de simples avec des autres aromates ou épices; mais aucune de ces préparations n'a besoin de règle particulière. — La recette qui suit comprend toutes les semences chaudes et peut servir de modèle pour les ratafias simples: — Prenez d'anis, de cumin, de fenouil, de persil, de carvi, d'ache, de panais sauvage, les graines sèches que vous concassez dans un mortier à la dose de 6 à 8 grammes (1 à 2 gros) de chacune de ces graines pour 1 litre d'eau-de-vie; mettez le tout dans des cruches avec l'eau-de-vie par dessus, ajoutez un demi-kilogramme de sucre pour 2 litres d'eau-de-vie; bouchez exactement et laissez infuser pendant un ou deux mois, en ayant soin d'agiter souvent. Au bout de ce temps, dégustez, faites telles modifications qu'il vous paraît convenable de faire, mettez en bouteilles et gardez pour l'usage.

Ratafia de coings. — Prenez de beaux coings, bien mûrils et jaunes que vous débarrassez du duvet en les essuyant; vous les réduisez avec la râpe en une pulpe que vous laissez fermenter douze ou vingt-quatre heures jusqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur légèrement vineuse; vous en exprimez le jus et vous le mesurez pour le mêler à une égale quantité d'eau-de-vie, après y avoir fait fondre un demi-kilogramme de sucre pour 2 litres de suc. Vous aromatisez avec

cannelle, girofle, etc., et vous versez dans des bocaux que vous fermez exactement pour les placer dans des armoires. Vous laissez ainsi l'infusion plusieurs mois au bout desquels vous la passez à la chausse pour la mettre en bouteilles.

Ratafia de noyaux d'abricots ou de pêches. — Emplissez aux trois quarts de noyaux concassés d'abricots ou de pêches un bocal dans lequel vous versez de l'eau-de-vie pour le remplir en entier; bouchez exactement et laissez infuser au soleil pendant deux ou trois mois. Passez au bout de ce temps, rejetez les noyaux, sucrez la liqueur en ajoutant un demi-kilogramme de sucre trempé d'eau pour 2 litres de liqueur; remettez le tout dans le bocal et laissez encore infuser au soleil pendant huit ou dix jours; passez alors à la chausse et mettez en bouteilles.

Le ratafia de fleurs d'oranger se prépare d'après les principes que nous avons donnés: les pétales de la fleur à la dose de 60 grammes pour 1 litre d'eau-de-vie sont traitées par l'infusion et la liqueur sucrée au point convenable.

Ratafia composé de fruits rouges et autres. — Dans une cruche de grande dimension vous mettez 5 à 6 litres d'eau-de-vie et vous tenez bouché; à mesure que les fruits mûrissent vous y mettez, cerises, prunes, pêches, etc., bien mûres et écrasées avec leurs noyaux, les cœurs de fruits à pepins, le marc des confitures y sont aussi jetés. Vers la fin de septembre,

vous passez la liqueur à la chausse, vous exprimez tout le suc des fruits; vous ajoutez du vin de bonne qualité, environ la moitié de ce que vous avez employé d'eau-de-vie, vous aromatisez avec cannelle, girofle, etc.; vous passez de nouveau à la chausse, vous sucrez au point qui vous convient avant de mettre en bouteilles.

§ 4. Sirops. — Les sirops sont des préparations de consistance liquide, visqueuse, faites *à chaud ou à froid* dans lesquelles, le suc des fruits, le parfum des fleurs et les vertus médicamenteuses des plantes se conservent, grâce à une heureuse combinaison de l'eau et du sucre qui en sont la base. Pour que le sucre et l'eau soient dans les sirops en proportion convenable, il faut qu'ils marquent bouillans trente degrés à l'aréomètre de Beaumé, et refroidis trente-cinq degrés. — Le simple examen du sirop qui tombe en gouttes arrondies, lentes à se déformer, suffit aux praticiens pour leur faire juger cet état convenable.

Lorsque l'eau est employée seule avec le sucre dans la confection des sirops, elle donne *le sirop de sucre*. L'eau chargée par infusion, par décoction ou par distillation des principes des végétaux donnent naissance par sa combinaison avec le sucre à des sirops qui prennent le nom du végétal employé; tels sont les *sirops de fleurs d'oranger*, *de capillaire*, *de guimauve*, etc. Les sucs des plantes, le vinaigre, etc., donnent naissance par leur combinaison avec le sucre à des sirops également recherchés : tels sont les sirops

d'orange, de citron, de groseille, de vinaigre, etc.

La proportion générale du sucre aux liquides, dans la confection des sirops, est d'un peu moins de deux parties de sucre pour une de liquide; ils s'obtiennent d'ailleurs par la solution à froid ou par l'ébullition. Le sucre qui entre dans le sirop par solution doit être en pain et de la meilleure qualité; la cassonade des îles et le sucre dit des quatre cassons peuvent servir pour la confection des sirops par ébullition. La quantité de sucre nécessaire pour la bonne fabrication des sirops varie suivant la nature des liquides employés; les sirops simplement aqueux sont ceux qui en réclament la plus grande quantité; ainsi lorsque le liquide est le produit d'une infusion ou d'une décoction, la proportion du sucre au liquide est 1 kilogramme de sucre pour un demi-kilogramme de liquide; dans le cas où le liquide est un suc acide comme le jus de groseille, etc., la proportion du sucre est un peu moindre de 125 grammes (4 onces) de sucre de moins, c'est-à-dire 875 grammes (1 livre 12 onces) suffisent pour un demi-kilogramme de suc. Les sirops par ébullition doivent être cuits vivement, à gros bouillons, un feu lent ou irrégulier nuirait sensiblement à leur qualité. La clarification des sirops s'opère avec les blancs d'œufs. L'albumine qui les constitue est préalablement divisée par un peu d'eau que l'on bat avec eux; quelques cuillerées pour chaque blanc d'œuf. — La manière de faire cette opération varie selon les habitudes des praticiens; pourtant les deux procédés suivans résument

tout ce qui peut s'exécuter d'utile à cet égard : ou bien les blancs d'œuf battus avec un peu d'eau sont jetés dans le sirop bouillant ; ou bien des blancs d'œuf battus à l'eau comme précédemment sont, avant de mettre sur le feu, intimement incorporés à la cassonade ou au sucre dans le fond de la bassine ; le jus est ensuite versé par dessus en agitant. Lorsqu'on donne la préférence à ce dernier procédé, on met de côté le tiers environ du blanc d'œuf battu pour abattre le bouillon.

Sirop de sucre. — Prenez 4 kilogrammes et demi (9 livres) de sucre pour 2 kilogrammes et demi (5 livres) d'eau ; mettez l'eau en ébullition ; jetez-y le sucre en agitant ; continuez la cuite, en ayant soin de tenir prêts vos blancs d'œuf battus ; jetez-les dans le sirop bouillant ; donnez un nouveau bouillon ; vérifiez la cuite ; si elle est suffisante, passez à la chausse ; laissez refroidir et mettez en bouteilles pour porter dans un endroit frais. Pour apprécier le degré de cuisson de ce sirop comme de tous les autres, voyez ce que nous venons de dire de la cuisson des sirops en général.

Sirop de gomme arabique. — Préparez le sirop de sucre comme il a été dit dans la recette précédente ; quelques minutes avant qu'il n'ait atteint son point de cuisson, versez-y une solution faite à froid, de gomme arabique, lavée et mondée que vous aurez préalablement passée à travers un linge ; continuez l'ébullition du sirop pendant cinq à six bouillons ;

passez sur un blanchet; laissez refroidir et mettez en bouteilles. La gomme se dissout dans un poids d'eau égal au sien; un demi-kilogramme de gomme suffit pour 4 kilogrammes de sirop.

Sirop de guimauve. — Prenez 90 grammes (3 onces) de racine de guimauve sèche et bien saine que vous faites macérer pendant vingt minutes dans 2 kilogrammes d'eau ; ajoutez 3 kilogrammes et demi de sucre; agitez, clarifiez au blanc d'œuf; vérifiez la cuisson comme il a été dit précédemment ; passez au blanchet; laissez refroidir et mettez en bouteilles. Ce sirop est de ceux qu'il importe le plus de maintenir bien bouchés et dans un lieu frais, pour prévenir la fermentation.

Sirop de capillaire. — Prenez 60 grammes (2 onces) de capillaire de Canada que vous faites infuser dans 1 kilogramme et demi d'eau; ajoutez 2 kilogr. et demi de sucre; faites un sirop que vous clarifiez au blanc d'œuf. Quand il est cuit, jetez-le, bouillant, dans un bain-marie où vous aurez mis 30 grammes (1 once) de capillaire; laissez infuser pendant deux heures, passez; laissez refroidir et mettez en bouteilles. La seconde infusion de sirop et de capillaire a pour objet de fixer les principes aromatiques que la décoction du sirop a détruits. Quelques personnes même font le sirop de sucre comme il a été dit, hachent 30 grammes (1 once) de capillaire pour 2 kilogrammes de sirop et le versent cuit à point et bouillant sur cette plante.

Sirop d'orgeat.—Prenez un demi-kilogramme d'amandes douces ; 150 grammes (5 onces) d'amandes amères, 1 kilogramme et demi d'eau, 3 kilogrammes de sucre et 180 grammes (6 onces) d'eau de fleurs d'oranger.

Jetez les amandes pendant dix minutes dans de l'eau bouillante retirée du feu ; mondez-les de la peau et passez-les à l'eau fraîche ; réduisez-les en une pâte fine dans un mortier en ajoutant quelques cuillerées d'eau et un demi-kilogramme de sucre ; ajoutez le reste de l'eau en remuant pour opérer une mixtion exacte ; passez et exprimez fortement ; ajoutez le reste du sucre et faites fondre au bain-marie, à feu très doux ; passez à travers un linge fin ; laissez refroidir à vase couvert ; délayez la croûte sucrée formée à la surface du sirop dans l'eau de fleurs d'oranger ; mêlez exactement ; mettez en bouteilles ; bouchez et portez à la cave.

La proportion des amandes douces aux amandes amères varie ; quelques personnes les mettent à parties égales. De quelque manière que soit fait le sirop, il convient de tenir les bouteilles qui le contiennent dans un lieu frais et le goulot renversé.

Sirop d'oranges. — Prenez des oranges de bonne qualité, pas trop mûres, exprimez-en le suc que vous filtrez ; pour 1 kilogramme de ce suc, prenez 2 kilogrammes au plus de sucre que vous y faites dissoudre à une chaleur douce ; passez, laissez refroidir, mettez en bouteilles et portez à la cave.

Les sirops de citrons, de coings, de grenades, de groseilles, de framboises, de pommes, de vinaigre peuvent se préparer de la même manière. Les recettes qui suivent offrent quelques modifications à la précédente.

Sirop de groseilles. — Prenez en poids quatre parties de groseilles, une de cerises et une de framboises ; égrappez les groseilles, séparez les cerises de leurs noyaux ; écrasez le tout et exprimez le jus que vous passez au tamis pour le laisser reposer dans une terrine pendant vingt-quatre heures. Au bout de ce temps, et lorsque le liquide s'est pris en masse qui se laisse couper facilement, versez sur la chausse pour laisser le suc s'écouler ; mettez dans la bassine le sucre en morceaux à la dose de 1 kilogramme pour un demi-kilogramme de jus, faites fondre au bain-marie ; laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de vinaigre. — Ce sirop peut se préparer à froid, en faisant fondre 1 kilog. de sucre dans un demi-kilog. de vinaigre rouge. On peut aussi le faire en mêlant à 1 kilog. de vinaigre, 2 kilog. de sucre cuit au soufflé que l'on retire du feu après le premier bouillon pour le faire refroidir et le mettre en bouteilles.

Sirop de vinaigre framboisé. — Ce sirop peut se préparer à froid en faisant fondre dans du vinaigre où les framboises ont infusé les proportions de sucre de la recette précédente : on peut encore, lorsqu'on a fait infuser pendant huit jours dans de bon vinaigre des framboises bien mûres, séparer le vinaigre des framboises au tamis, le faire chauffer couvert à une

douce chaleur, y faire fondre le sucre ; laisser refroidir et mettre en bouteilles. Pour ce sirop comme pour tous les autres, la solution à chaud ou l'ébullition permettent de diminuer légèrement la quantité de sucre : ainsi par demi-kilogramme de suc on pourra retrancher 60 grammes (2 onces) de sucre.

Sirop de violettes. — Prenez de pétales de violettes mondés de leurs calices, un demi-kilog.; d'eau bouillante, 1 kilog.; de sucre, 2 kilog.

Lavez les pétales de violettes dans une eau à quarante-cinq degrés ; retirez-les de cette eau pour les bien égoutter ; placez-les au bain-marie avec la quantité d'eau bouillante que nous avons dite ; faites infuser douze heures ; passez et exprimez fortement à travers un linge préalablement lavé pour lui enlever le peu d'alcali qu'il aurait pu conserver de la lessive; laissez reposer quelques heures et décantez par inclinaison ; remettez la liqueur au bain-marie avec le sucre ; faites-le fondre à une douce chaleur pour ensuite laisser refroidir et mettre en bouteilles : la violette cultivée est préférable à la violette sauvage.

Les sirops d'œillets, de camomille se préparent de même, mais sans lavage.

Sirop de fleurs d'oranger. — Prenez un demi-kilog. d'eau distillée de fleurs d'oranger dans laquelle vous faites fondre à froid 1 kilog. (2 liv.) de sucre; vous passez le sirop au filtre de papier et vous mettez en bouteilles.

Les sirops de roses, de cannelle se préparent de la même manière.

Sirop d'écorces d'oranges. — Prenez 180 gram. (6 onces) d'écorces fraîches d'oranges sur lesquelles vous versez 1 kilogr. d'eau bouillante; laissez durer l'infusion vingt-quatre heures; passez et faites dissoudre dans le liquide 2 kilogr. de sucre à une douce chaleur; laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Le sirop d'écorces de citrons se prépare de la même manière.

Sirop d'absinthe. — Prenez 60 gram. (2 onces) de sommités sèches d'absinthe sur lesquelles vous versez un demi-kilogr. d'eau bouillante; vous continuez l'infusion douze heures, vous passez avec forte expression au bout de ce temps et vous filtrez. 1 kilogram. de sucre en morceaux est ajouté à la liqueur, et sa fusion s'opère en vases clos, à la chaleur douce du bain-marie. La liqueur refroidie est mise dans les bouteilles.

Sirop de vanille. — Prenez 120 grammes (4 onces) de vanille que vous traitez par la macération à froid dans 1 kilogr. d'eau distillée. Au bout de huit jours de cette macération, filtrez au filtre de papier, faites fondre dans cette liqueur 2 kilogr. de beau sucre; mettez en bouteilles et conservez à la cave.

Sirop de cerises. — Prenez des cerises bien mûres que vous séparez du noyau, pour en exprimer le jus. Vous laissez reposer ce jus pendant vingt-quatre heures, et vous décantez; vous prenez la liqueur pour

la mettre sur le feu avec le sucre que vous faites fondre à petit feu; vous donnez un bouillon et vous écumez : un nouet de cannelle donne au sirop un arome agréable. Le sirop retiré du feu, refroidi, est mis en bouteilles.

Sirop de café. — Prenez un demi-kilogr. de café de la meilleure qualité pour le griller et le broyer au moulin. Faites avec 1 kilogram. d'eau bouillante, en vase clos, une infusion que vous laissez à l'étuve jusqu'au lendemain. Passez, au bout de ce temps, votre infusion à travers un linge avec forte expression; filtrez. Faites cuire au cassé une quantité de sirop double de la liqueur; versez-la dans ce sirop pour donner un bouillon; retirez du feu; laissez refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop d'abricots. — Prenez 2 kilogr. d'abricots que vous faites bouillir dans 4 kilogr. d'eau; écrasez, exprimez le suc et passez à la chausse. Ajoutez un demi-kilogr. de sucre pour 1 kilogr. de suc et cuisez à consistance sirupeuse.

CHAPITRE II.

Recette de quelques parfums usuels.

Le conservateur doit garder jusqu'au bout son caractère propre; il s'adresse particulièrement aux mères de famille, aux fortunes ordinaires; il n'est dans aucune de ses parties un traité complet de la

matière. En même temps qu'il rappelle aux grands praticiens les principes dont ils doivent être pénétrés, il accumule les recettes simples et d'une facile exécution.

Les parfums dont il va donner la composition peuvent la plupart se faire dans les familles et réunissent l'utile à l'agréable.

La distillation de quelques parties des plantes donne naissance à trois espèces de parfums : les eaux odorantes simples ou eaux distillées ; les eaux spiritueuses et les huiles essentielles.

§ 1er. Eaux distillées odorantes. — L'affinité des molécules odorantes des substances pour les divers véhicules auxquels elles se combinent, varie grandement selon les espèces : les unes, telles que la rose, la fleur d'oranger, cèdent à l'eau leur parfum dans le procédé de la distillation ; d'autres ont besoin, pour en être dépouillées, de véhicules alcooliques ; d'autres encore portent dans leur huile essentielle un parfum qui n'en peut être séparé. Une quatrième classe n'a pu jusqu'ici donner aucun parfum par la distillation ; les macérations huileuses faites à froid sont le seul moyen connu de fixer leur arome : les huiles de jasmin, de jonquille, sont le résultat d'une opération de cette nature. Les eaux distillées, qui doivent nous occuper d'abord, sont le produit de la distillation de l'eau sur les parties odorantes des plantes.

Lorsque les fleurs, les sommités fleuries, les tiges

tendres et perméables, les feuilles, sont l'objet de la distillation, elles sont déposées dans l'alambic avec l'eau suffisante sans aucune préparation préalable; mais quand il s'agit d'opérer sur des substances sèches d'une texture serrée, ligneuse, fibreuse et dense, une macération préalable de ces substances concassées ou finement divisées dans l'eau destinée à la distillation, est absolument nécessaire.

La distillation simple de la quantité voulue des végétaux, donne souvent naissance à une eau peu odorante ou au moins pas assez odorante à la volonté du distillateur; dans ce cas, le premier produit liquide de la distillation est versé sur une nouvelle quantité des végétaux et soumis de nouveau à la distillation; c'est ce que l'on appelle cohober les eaux : la première est l'eau simple, la seconde est l'eau double.

La quantité d'eau ajoutée doit être suffisante pour baigner les plantes et en proportion avec l'eau de végétation qu'elles contiennent : une trop grande quantité de fleurs, de tiges, etc., déposée dans la cucurbite, ferait manquer l'opération.

Un diaphragme métallique, de la paille ou un panier d'osier doivent séparer les plantes du fond de l'appareil toutes les fois que, l'opération se faisant à feu nu, l'on peut craindre qu'elles ne s'attachent aux parois du vase, comme il peut arriver toutes les fois que des substances faciles à se ramollir sont soumises à une ébullition rapide : les distillations au bain-marie, au bain de sable dispensent de cette précaution. La filtration a pour objet de débarrasser les

eaux aromatiques des parties d'huile volatile qu'elles peuvent contenir.

Eau de roses. — Cueillez par un temps sec les roses pâles simples, qui sont les plus odorantes et les plus communes; séparez le calice et les étamines des feuilles que vous voulez traiter. Mettez 1 kilogr. de ces feuilles pour 2 litres d'eau et une poignée de sel, à macérer pendant vingt-quatre heures dans l'appareil, garni au fond d'un diaphragme ou de paille. Au bout de ce temps, allumez le feu pour amener rapidement à l'ébullition. La chaleur nécessaire à la distillation gonfle les feuilles de roses et les fait monter; il est donc bon que l'alambic ne soit qu'à moitié ou aux deux tiers plein. Vous continuez la distillation jusqu'à ce que vous ayez obtenu en eau distillée la moitié ou les deux tiers de la quantité d'eau ajoutée aux fleurs; ainsi, de 6 kilogr. de roses mis dans l'alambic, avec 12 litres d'eau, vous retirez 3 ou 4 litres d'eau distillée.

Eau de roses double. — L'eau précédente est d'un parfum agréable et toujours en rapport avec la qualité des roses et le soin donné à l'opération; mais si l'on veut obtenir une eau de roses beaucoup plus forte, l'*eau double*, il faut remettre dans l'alambic une nouvelle quantité de roses, verser dessus les 4 litres provenant de la première distillation et retirer 3 litres par une seconde distillation. Il est bon de surveiller de près ce travail, car dans le cas où la distillation, poussée trop loin, donnerait à l'eau une

odeur d'empyreume, il faudrait arrêter immédiatement l'opération.

Eau de fleurs d'oranger. — Mettez dans l'alambic, disposé comme pour la préparation de l'eau de roses, un demi-kilogr. de fleurs d'oranger, pour 2 litres d'eau et une poignée de sel; laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures, et distillez ensuite aux deux tiers de l'eau ajoutée. L'*eau double de fleurs d'oranger* s'obtient comme l'eau double de roses.

Les eaux distillées de thym, d'absinthe, de serpolet, etc., s'obtiennent de la même manière.

La plupart des eaux distillées ont immédiatement après la fabrication un goût d'empyreume dont elles se dépouillent avec le temps, mais qu'un bain de glace leur fait perdre de suite; elles se conservent en bouteilles.

Avant de passer à l'étude des eaux odorantes spiritueuses, il est bon d'ajouter un mot pour la préparation des eaux distillées qui se retirent des substances sèches ligneuses, fibreuses, etc.; l'eau distillée de cannelle nous servira d'exemple :

Eau de cannelle. — Prenez de la cannelle de la meilleure qualité ; concassez-la pour la faire macérer pendant quelques jours dans l'eau : lorsqu'elle est suffisamment ramollie et pénétrée, commencez la distillation : 1 kilog. de cannelle doit donner 4 litres d'eau distillée.

§ 2. Eaux odorantes spiritueuses. — Elles sont le

produit de la distillation de l'alcool avec une ou plusieurs substances odorantes ; les molécules odorantes des végétaux ont une affinité beaucoup plus grande pour l'alcool que pour l'eau, aussi cette seconde classe offre-t-elle une combinaison plus complète, plus intime et plus facile du parfum avec son véhicule liquide que la première classe.

L'alcool qui sert à préparer les eaux spiritueuses ou *alcooluts* doit être sans odeur de marc, ni d'empyreume, parfaitement rectifié ; les substances, convenablement divisées selon leur nature, seront soumises à la macération dans l'alcool, pendant quelques jours, avant d'être traitées par la distillation. La distillation s'opérera au bain-marie ou à la vapeur.

Eau spiritueuse de rose, esprit de rose, alcoolat de roses. — Prenez 1 kilog. de roses pâles et mondées de leurs calices ; placez-les dans le bain-marie de l'alambic avec 2 litres d'alcool à 32°. Distillez de manière à obtenir les 4/5 de l'alcool employé.

L'esprit double de roses s'obtient en reprenant sur une nouvelle quantité de roses la distillation du produit de la première opération. — Il est une autre recette pour préparer l'esprit simple de roses qui diminue la proportion de l'alcool employé : 1 kilog. de roses est déposé dans l'appareil, puis arrosé d'eau de roses double, un demi-kilogr. d'alcool est ajouté, et le tout est soumis à la distillation. Dans ce dernier cas, on pousse la distillation jusqu'à ce qu'on ait obtenu la totalité de l'alcool.

L'eau odorante spiritueuse de fleurs d'oranger se prépare comme l'esprit de roses : un demi-kilog. de fleurs d'oranger et 2 litres d'alcool sont soumis à la distillation.

Eau odorante spiritueuse d'oranges.— Prenez un demi-kilog. de zestes frais d'oranges que vous faites macérer pendant huit jours dans 3 kilog. d'alcool ; distillez au bain-marie, jusqu'à ce que vous ayez obtenu les cinq sixièmes de la liqueur employée.

Les eaux odorantes, spiritueuses de citrons, de cédrats, de bergamottes se préparent de la même manière.

Eau odorante spiritueuse de romarin. — Prenez 1 kilog. de sommités fleuries et fraîches de romarin, 3 kilog. d'alcool, 1 kilog. d'eau distillée de romarin ; laissez macérer le tout pendant trois ou quatre jours, puis distillez au bain-marie jusqu'à ce que vous ayez obtenu une quantité d'esprit aromatisé à-peu-près égale à celle de l'alcool employé.

Les eaux spiritueuses odorantes de menthe poivrée, de mélisse, de lavande se préparent de la même manière. On peut préparer toutes ces eaux spiritueuses sans addition des eaux distillées en traitant les substances par l'alcool seul, on comprend que dans cette manière de procéder, la quantité *d'esprit aromatisé* n'est jamais égale à celle de l'alcool employé ; la distillation alors ne doit jamais dépasser les cinq sixièmes de la liqueur mise en distillation.

Eau spiritueuse odorante de cannelle. — Prenez un demi-kilogramme de cannelle fine que vous réduisez en poudre grossière pour la soumettre à la macération pendant quelques jours dans 4 kilogrammes d'alcool; versez le tout après la macération dans l'appareil, et distillez au bain-marie jusqu'à ce que vous ayez obtenu 3 kilogrammes et demi de l'esprit aromatisé.

Les eaux spiritueuses odorantes de girofles, de muscades, etc., se préparent de même.

§ 3. Huiles volatiles, huiles essentielles, essences. —Avant de donner quelques-unes des recettes composées qui servent à former les parfums les plus usuels, il nous paraît convenable de faire connaître les procédés propres à obtenir les huiles essentielles.

L'expression, la solution dans une huile grasse et la distillation constituent trois procédés bien distincts. Dans la distillation des huiles volatiles, l'eau qui baigne les plantes, portée à l'ébullition et réduite en vapeurs, sert de véhicule à l'huile qui s'y mêle et lui donne une apparence laiteuse. L'huile volatile passe donc à la distillation en même temps que l'eau distillée; les procédés varient peu d'un cas à l'autre. La préparation des essences ou huiles essentielles exige une quantité relativement plus considérable de végétaux; elle nécessite la cohobation plusieurs fois répétée de l'eau distillée obtenue dans les précédentes opérations. Plus la quantité des substances en distillation

est forte, plus le produit est abondant et recherché, leur division facilite dans une distillation rapide la sortie de l'huile qu'elles renferment.

Les plantes fraîches doivent être préférées aux plantes sèches, parce que l'essence qu'elles fournissent est plus abondante et de meilleure qualité.

Huile essentielle de lavande.— Prenez 7 kilogrammes et demi de sommités fleuries de lavande que vous déposez sur le diaphragme de la cucurbite, pour les arroser d'eau dans laquelle vous avez fait fondre 1 kilogramme de sel; 15 kilogrammes environ d'eau sont nécessaires pour cette quantité de fleurs. Lorsque tout l'appareil est disposé, vous commencez le feu de manière à amener assez promptement au degré de l'eau bouillante : l'addition du sel, en augmentant la densité de l'eau, a pour objet de faciliter l'extraction de l'huile volatile. La première vapeur condensée donnera une eau limpide qui deviendra laiteuse par degrés : plus la quantité d'huile volatile entraînée par la vapeur d'eau est considérable et plus l'eau condensée offre cet aspect laiteux. Lorsque l'opération continuant, l'eau cesse de paraître laiteuse, il faut suspendre la distillation, car il ne passe plus d'huile essentielle. L'eau et l'huile sont alors retirées du récipient et séparées à l'aide de la pipette ou de l'entonnoir. Ce récipient doit être d'une forme particulière, et connu sous le nom de *florentin :* l'eau peut être conservée pour une nouvelle distillation de la même plante, et l'huile est déposée dans des flacons exactement bouchés, à l'abri de la lumière.

Les huiles essentielles d'absinthe, d'anis, d'écorce d'oranges, de citrons, de cédrats, de fleurs d'oranger, de fleurs de camomille, de fenouil, de baies de genièvre, de menthe, de laurier-cerise, de romarin, de sauge, de thym, etc., se préparent de la même manière. Elles ont toutes une pesanteur spécifique moindre que celle de l'eau ; ce qui les fait surnager et permet de les en séparer d'après le procédé que nous avons indiqué. Quelques-unes ont une grande tendance à se solidifier ; les huiles de roses, d'anis, de fenouil sont dans ce cas ; elles resteraient adhérentes au serpentin, si l'on n'avait le soin de le tenir tiède. Lorsque les substances d'où se retirent les huiles essentielles sont des semences comme les baies de genièvre, la coriandre, l'anis, etc., il est bon de les réduire en poudre grossière pour les soumettre à la macération aqueuse pendant trois ou quatre jours.

Huile essentielle de cannelle. — Les huiles qui proviennent de certaines épices, telles que girofle, cannelle, muscade, ont une pesanteur spécifique plus grande que celle de l'eau et se recueillent au fond du récipient ; le procédé de distillation étant le même pour toutes, nous nous bornerons à faire connaître la distillation de l'huile essentielle de cannelle : — Prenez 5 kilogr. de cannelle de Chine réduite en poudre grossière, que vous faites macérer deux ou trois jours dans 10 kilogr. d'eau, ajoutez 1 kilogr. de sel marin et distillez comme nous avons dit ; continuez l'opération tant que l'eau se condense laiteuse

dans le récipient; lorsqu'elle devient claire, la distillation est achevée. Le produit obtenu est un liquide laiteux, au fond duquel l'huile volatile se réunit par le repos, et dont elle est séparée par le décantage. Mais cette première distillation ne donne qu'une faible partie de l'huile volatile; aussi est-il nécessaire de remettre l'eau laiteuse sur les matières que contient la cucurbite pour procéder à une seconde distillation; reprenez même une troisième et une quatrième distillation, en ayant soin de décanter chaque fois pour séparer l'huile essentielle. Elle se conserve dans des flacons bien bouchés, à l'abri de la lumière.

Il est quelques huiles volatiles que l'on peut obtenir par la simple expression : ce sont les *huiles de citrons*, *d'oranges*, *de cédrat*, *de bergamottes*. Pour les obtenir, il suffit d'enlever avec une râpe fine l'enveloppe extérieure de ces fruits, sans entamer la partie blanche qui est dessous; de réunir ces râpures dans un sac pour les soumettre à la presse. La liqueur obtenue sera fortement colorée; déposée dans un vase, elle se divisera en deux parties; l'huile essentielle qui surnagera sera recueillie à la pipette pour, après avoir été filtrée, être conservée dans des flacons bien bouchés.

§ 4. Huiles odorantes obtenues par solution dans l'huile d'olives, l'huile de ben, l'huile d'amandes douces, etc. — Quelques plantes, telles que la violette, le jasmin, etc., quoiqu'abondamment pourvues d'arome, ne donnent aucun parfum, lorsqu'elles

sont traitées par la distillation à l'eau ou à l'alcool. Lorsqu'on les met en infusion dans l'huile, elles lui cèdent leur arome et donnent naissance à des huiles d'un parfum très suave. Les fleurs qui contiennent des huiles essentielles, qui peuvent être traitées par la distillation, donnent aussi par ce procédé des huiles grasses odorantes.

Huiles de jasmin. — Prenez du coton en rame fortement imbibé d'huile d'amandes douces ou d'huile de ben; étendez dessus des fleurs de jasmin mondées de leur calice; mettez par stratification, c'est-à-dire, couches par couches, du coton et des fleurs; après 48 heures, vous soumettez à la presse pour retirer l'huile que vous clarifiez avant de la mettre en bouteilles.

Les huiles à la rose, à la jonquille, à la tubéreuse, à la violette, à l'œillet, à la jacinthe, à la fleur d'oranger, se préparent de la même manière, ou bien en faisant simplement infuser ces fleurs dans un vase avec l'huile. Après une infusion d'un ou deux jours, on passe l'huile au travers d'une toile, on presse les feuilles, on laisse déposer l'huile pour la décanter : la même opération, répétée cinq à six fois sur la même huile, donne un produit fort agréable.

La plupart des substances odorantes : *vanille, ambre, musc, thym, marjolaine, camomille*, etc., infusées et macérées dans l'huile lui cèdent leurs particules odorantes et donnent autant de parfums agréables.

§ 5. Parfums composés, eaux et essences composées. — Les eaux distillées simples, les eaux spiritueuses odorantes et les huiles essentielles sur lesquelles nous avons donné quelques notions précises, sont, par leur combinaison, la source d'un grand nombre de parfums recherchés ; voici la recette des plus connus.

Eau de Cologne. — Prenez huile volatile de bergamotte, 90 grammes (3 onces) ; huile volatile de citron, 90 grammes (3 onces) ; huile volatile de cédrat, 90 grammes (3 onces) ; huile volatile de romarin, de fleurs d'oranger, de lavande, 45 grammes de chacune (1 once et demie) ; huile volatile de cannelle, 20 grammes (5 gros) ; alcool, 12 kilogrammes ; eau spiritueuse de mélisse, 1 kilogramme et demi ; eau spiritueuse de romarin, 1 kilogramme. — Dissolvez d'abord les huiles dans l'alcool ; ajoutez ensuite les eaux spiritueuses et laissez reposer quelques jours avant de mettre en bouteilles.

Lorsque le mélange a séjourné quelques jours en repos, on peut procéder à la distillation pour obtenir un produit plus parfait ; l'opération doit être arrêtée lorsqu'on a retiré les cinq sixièmes de la totalité des substances.

Autre recette pour l'eau de Cologne. — Faites dissoudre 360 grammes (12 onces) d'essence de bergamotte ; 60 grammes (2 onces) d'essence de citron ; autant de cédrat, de lavande, de thym, de romarin

dans 20 litres d'alcool; ajoutez deux litres d'eau de mélisse et d'eau spiritueuse de fleur d'oranger, quantité suffisante pour que la liqueur ait 30 degrés.

L'eau sans pareille est une dissolution de 60 grammes d'essence de citron, de 30 grammes d'essence de bergamotte, de quatre à six gouttes d'essence d'ambre dans 3 litres d'alcool, amenée à 28 ou 30 degrés par l'addition d'une quantité suffisante d'eau de fleurs d'oranger.

Le même parfum peut s'obtenir par la distillation.

Les eaux de bouquet, de mille-fleurs, de jonquille, de jacinthe, et mille autres s'obtiennent de même par la dissolution dans l'alcool des essences auxquelles on ajoute des eaux spiritueuses odorantes et des eaux odorantes simples.

L'eau de la reine de Hongrie est une dissolution de 45 grammes (1 once et demie) d'huile volatile de romarin, de quelques gouttes d'essence de néroli dans 5 litres d'alcool; l'eau de fleurs d'oranger y est ajoutée en quantité suffisante pour porter la liqueur à 28 ou 30 degrés.

L'eau de Portugal est une dissolution de 30 grammes (1 once) d'essence de Portugal, de 1 gramme (18 grains) d'essence de girofle, dans 2 litres d'alcool; la dissolution est portée à 28 ou 30 degrés par l'addition d'une quantité suffisante d'eau de fleurs d'oranger, parfumée ou non à l'ambre et au musc.

L'eau Athénienne se prépare en prenant d'une

part eaux odorantes spiritueuses de jasmin, de jonquille, de fleur d'oranger, de vanille, de réséda; et d'autre part eaux simples de rose et de fleur d'oranger contenant de la teinture de benjoin, de l'essence d'ambre et de l'essence de musc, en mêlant le tout exactement par l'agitation, et en filtrant.

Les recettes qui précèdent sont autant d'exemples sur lesquels des combinaisons variées peuvent s'exécuter et produire une infinité de parfums; en général, les meilleurs sont les plus simples.

Eau de mélisse des carmes. — Prenez mélisse en fleurs, 750 grammes (1 livre et demie); zestes frais de citrons, 120 grammes (4 onces); cannelle, girofles, muscades, de chacun 60 grammes (2 onces); coriandre sèche et racine sèche d'angélique, 30 grammes (1 once); divisez ces substances selon leur nature, faites-les macérer pendant quelques jours dans l'alcool à la dose de 4 litres, et distillez au bain jusqu'à ce que vous ayez obtenu les sept huitièmes de l'esprit.

Autre recette pour l'eau de mélisse. — Prenez 60 grammes de cannelle, 30 grammes d'anis vert, autant de clous de girofle et de coriandre concassés, les écorces de deux citrons, 60 grammes de baies de genièvre écrasées, deux poignées de mélisse, une poignée de sommités de romarin, autant d'absinthe, de thym, d'hysope et de marjolaine; mettez le tout infuser pendant une semaine dans 3 litres d'eau-de-vie. Au bout de ce temps, retirez par une première

distillation 2 litres d'eau-de-vie, et par une seconde en cohobant, 1 litre et demi que vous rectifierez.

Eau de vulnéraire. — Laissez macérer pendant une semaine dans 1 kilogramme et demi d'alcool, après les avoir hachées, les sommités fleuries d'*hypéricum et de lavande* à la dose de 30 grammes ; les feuilles fraîches de basilic, de calament, d'hysope, de menthe, de mélisse , de marjolaine, de romarin, d'origan, de sariette, de sauge, de serpolet, de thym, d'absinthe, d'angélique, de fenouil et de rue à la dose chacune de 30 grammes (1 once); après cette macération, distillez pour obtenir 1 kilogramme d'esprit.

L'eau de vulnéraire et celle de mélisse comptent un grand nombre de recettes ; celles qui précèdent donnent des produits d'une qualité supérieure.

CHAPITRE III.

Vinaigres et eaux-de-vie aromatiques.

Les vinaigres qui servent pour la toilette, et ceux qui se renferment dans des flacons odorans se préparent de préférence avec le vinaigre blanc de la meilleure qualité, et le vinaigre radical, ou acide acétique concentré.

Vinaigre antiseptique ou des quatre voleurs. — Faites macérer pendant quinze jours dans 4 litres de vinaigre très fort les sommités sèches de la grande

et de la petite absinthe à la dose de 60 gram. (2 onces) chacune; le romarin, la menthe, la sauge, la rue des jardins, les fleurs de lavande à la même dose chacune; le girofle, la noix muscade, la cannelle et l'ail à la dose de 8 grammes (2 gros) chacune. Au bout de ce temps, passez la liqueur et exprimez fortement, puis ajoutez 16 grammes (4 gros) de camphre que vous aurez préalablement fait dissoudre dans une quantité suffisante de vinaigre radical; laissez reposer six heures et filtrez.

Vinaigre anglais.— Prenez 30 grammes de camphre que vous pulvérisez, et dissolvez avec quantité suffisante de vinaigre radical, 60 grammes (2 onces) environ; versez cette dissolution dans un flacon bouché à l'émeril; ajoutez-y 250 grammes de vinaigre radical, cinquante gouttes d'huile volatile de lavande, vingt gouttes d'huile volatile de girofle et quinze gouttes d'huile volatile de cannelle. Laissez en contact une semaine, puis décantez et gardez pour l'usage.

Vinaigre camphré. — Pulvérisez à l'aide d'un peu de vinaigre radical, 40 grammes (1 once 2 gros) de camphre que vous mêlez à 1 kilogramme et demi de vinaigre dans un flacon qui ferme exactement. Au bout d'une semaine, vous filtrez et conservez pour l'usage.

Vinaigre à la rose. — Prenez 1 kilog. de roses pâles que vous faites macérer pendant quinze jours

dans 3 litres de vinaigre, en ayant soin d'exposer au soleil, et agitant deux ou trois fois par jour ; passez au bout de ce temps, exprimez et filtrez.

Les vinaigres de romarin, de sauge, de lavande et d'œillets se préparent de même.

Les mêmes vinaigres peuvent encore après une semaine de macération se préparer par la distillation aux deux tiers ou aux trois quarts.

Vinaigre à l'ambre. — Prenez un mortier un peu échauffé dans lequel vous pilez 1 gramme de musc avec 15 grammes (demi-once) d'ambre pour soumettre les deux substances à quelques semaines d'infusion dans 3 litres de vinaigre. Au bout de ce temps vous filtrez et conservez pour l'usage. Au lieu de traiter ainsi, on peut après la macération, distiller aux trois quarts.

L'eau-de-vie camphrée est employée avec grand avantage par beaucoup de personnes pour les soins généraux de la toilette et en particulier pour la bouche ; sa composition est de 4 grammes (1 gros) de camphre pour 300 grammes (10 onces) d'eau-de-vie. On fait dissoudre le camphre dans une petite partie de la liqueur pour l'ajouter à la totalité, et conserver dans des flacons exactement bouchés.

CHAPITRE IV ET DERNIER.

Substances aromatiques odorantes sèches; pommades pour la peau et pour les cheveux; pastilles pour brûler dans les appartemens.

Quelques substances animales, beaucoup de substances végétales séchées et réduites en poudre donnent des parfums agréables. *Le musc, la vanille, l'ambre, la cannelle, l'anis, la rose rouge, l'œillet, le benjoin, la violette, la coriandre, le sassafras, la graine d'ambrette, l'angélique, le santal-citrin, le storax, les écorces d'orange, de citron, de bergamotte, le calamus aromaticus, le safran, le thym, la lavande, la sauge, le romarin, la menthe, la myrrhe, le gingembre, la noix muscade, les fleurs et les feuilles d'oranger, l'iris, la camomille, l'absinthe, le camphre, le bois d'aloès, la marjolaine*, et plusieurs autres, ou seules ou combinées, donnent une infinité d'odeurs qui varient selon la nature et la quantité des ingrédiens. Les fleurs fraîches *de jasmin, de tubéreuse, de jonquille, d'oranger* et beaucoup d'autres, ensevelies sous des couches de poudres sans odeurs, telles que la poudre de racine de guimauve, l'amidon en poudre, la fécule, le lycopode, plusieurs fois renouvelées, forment des poudres odorantes des plus suaves; voici quelques exemples :

32 parties de poudre d'iris de Florence, 12 parties de poudre de violettes, 6 parties de poudre de graines d'ambrette, autant de calamus aromaticus, une

partie de poudre de cannelle, une partie de poudre de girofle, une partie d'écorce de citron ou d'orange donnent la *poudre de violette composée.*

La poudre d'iris au musc se compose de 200 parties de poudre d'iris de Florence et d'une partie de musc.

La poudre d'iris a besoin d'être aiguisée par le girofle, la cannelle, le benjoin seuls ou réunis pour former des sachets.

200 parties de graines d'ambrette, 30 parties de santal, autant de benjoin, autant de storax, 15 de cannelle, pilées ensemble, réduites en poudre très fine en passant au tamis de soie, donnent par l'association à une ou deux parties d'ambre pulvérisé *une poudre d'ambre* fort agréable.

Les pastilles odorantes destinées à répandre par leur combustion une odeur agréable dans les appartemens, se composent des poudres que nous avons énumérées précédemment. La gomme délayée en mucilage dans une eau odorante est destinée à les réunir en pâte; le sel de nitre et le charbon hâtent et dirigent la combustion. Lorsque la pâte est formée, elle doit être séchée à l'ombre ou à une douce chaleur de l'étuve.

Les pommades cosmétiques sont destinées à conserver à la peau sa santé, sa blancheur et sa fraîcheur, ou bien elles ont pour objet d'entretenir l'éclat des cheveux, leur flexibilité et leur force. Elles ont des

degrés de consistance fort différens, selon la nature des corps gras qui entrent dans leur composition; la graisse de bœuf, la graisse de mouton, la cire, l'huile d'amandes douces, le blanc de baleine, la graisse de porc ou axonge sont la base de toutes les pommades. — La graisse de mouton, la graisse de bœuf et la cire donnent de la consistance aux pommades dans lesquelles elles entrent avec l'axonge; les deux premières graisses peuvent s'employer seules, et alors le produit peut être modelé et roulé en bâtons. Les graisses, avant leur emploi, doivent être purifiées. Pour arriver à ce résultat, on les divise en morceaux que l'on soumet à des lavages répétés ; on les pile dans un mortier; on en sépare l'eau avec soin; on les fait fondre; après les avoir écumées, on les passe et on les laisse refroidir dans une terrine; les parties les moins pures, les corps étrangers non graisseux se précipitent au fond du vase dont la graisse prend la forme par le refroidissement. La terrine renversée alors se sépare du pain de graisse, duquel on enlève les parties impures pour le soumettre à une nouvelle fonte.

Pommade rosat, onguent rosat.— Prenez un demi-kilogramme de graisse de porc purifiée comme nous venons de le dire, lavée plusieurs fois à l'eau de rose ; 1 kilogramme de pétales de roses pâles ; et 15 grammes (demi-once) de racine d'orcanette. Pilez légèrement la moitié des feuilles de roses, incorporez-les à la graisse froide pour laisser reposer pendant

deux jours ; au bout de ce temps, faites fondre à une douce chaleur et passez avec expression ; laissez refroidir, ajoutez la seconde moitié de fleurs, également contusées ; laissez reposer encore pour fondre de nouveau et passez avec expression. Les 15 grammes d'orcanette qui ont pour objet de colorer la pommade doivent y être mêlés immédiatement après la seconde fonte et rester en contact avec la masse pendant un quart d'heure avant de passer.

La pommade à la rose pour les cheveux, dans laquelle entrent deux parties de graisse de porc frais, une partie de graisse de mouton, et une partie de graisse de bœuf, offre dans sa fabrication de légères modifications dues à la nature des corps gras. La graisse est d'abord fondue au bain-marie, à la dose d'un demi-kilogramme pour recevoir dans cet état un demi-kilogramme de fleurs fraîches de roses ; puis elle est passée à travers un linge avec expression. La même opération se répète quatre ou cinq fois sur la même graisse à laquelle on ajoute chaque fois une même quantité de feuilles de rose. Une dernière fonte après vingt-quatre heures de repos, précède la mise en pots.

Les pommades *à la fleur d'oranger*, *à la violette au réséda*, *à la lavande*, à toutes les fleurs odorantes, en un mot, peuvent se préparer de la même manière. Une fonte seule et une dose de fleurs donneraient une pommade légèrement odorante. Chaque personne pourra selon son goût augmenter ou dimi-

nuer le montant et le parfum de la pommade en augmentant ou diminuant le nombre des fontes et des doses de fleurs. La recette qui précède donne les *pommades doubles.*

L'addition des huiles essentielles ou essences, à la graisse fondue, est une manière simple et prompte de faire la plupart des pommades.

Une partie d'essence de girofle incorporée exactement à 30 parties de graisse fondue et à moitié figée donne *la pommade dite à l'œillet.*

Les *pommades au citron, à l'orange, à la bergamotte,* etc., sont le résultat de l'incorporation exacte d'une partie d'essence de ces fruits à 12 parties de graisse fondue, à moitié refroidie.

Des procédés analogues donnent *les pommades au musc, à la vanille, à l'ambre.*

Le mélange des pommades simples donne naissance à des pommades nouvelles.

Pommade pour empêcher la chute des cheveux. — Prenez 190 grammes (6 onces) de moelle de bœuf clarifiée et fondue; ajoutez-y 8 grammes (2 gros) d'huile d'amandes douces et 4 grammes de poudre de quinquina rouge; triturez le tout ensemble jusqu'à refroidissement et incorporez-y alors exactement dix gouttes d'essence de bergamotte et le double de baume du Pérou.

Cérat simple. — Prenez 90 grammes (3 onces) d'huile d'amandes douces et 30 grammes (1 once) de cire blanche; faites fondre la cire dans l'huile au

bain-marie, lorsque la fusion est complète, versez dans un mortier échauffé et triturez jusqu'à ce que la masse soit parfaitement homogène. Cette pommade adoucit la peau et est employée comme légèrement siccative dans le pansement des plaies.

Pommade pour les lèvres. — Prenez 60 grammes d'huile d'amandes douces et 30 grammes de cire que vous faites fondre comme dans la recette précédente, teignez avec 4 grammes de racine d'orcanette mise en digestion dans le mélange. Passez avec expression, laissez refroidir et séparez le dépôt; faites liquéfier une seconde fois la pommade, retirez-la du feu et incorporez-y, lorsqu'elle sera à moitié refroidie, quelques gouttes d'essence de roses.

Pommade pour conserver la douceur et la blancheur de la peau. — *Coold-cream.* — Prenez 4 grammes (1 gros) de blanc de baleine, 4 grammes (1 gros) de cire blanche et 15 grammes (demi-once) d'huile d'amandes douces que vous faites fondre au bain-marie; lorsque la fusion est opérée, agitez et incorporez 15 grammes d'huile d'amandes douces et 30 grammes (1 once) d'eau de roses. Cette pommade calme immédiatement l'ardeur et la démangeaison des boutons qui poussent à la figure et ailleurs; elle donne à la peau des mains une blancheur et une flexibilité remarquables, en la préservant de la sécheresse et des gerçures.

FIN DES ANCIENS PROCÉDÉS DE CONSERVATION.

MONOGRAPHIE DES VINS

CONTENANT :

1° LA MANIÈRE DE SOIGNER ET DE SERVIR LES VINS, PAR **M. JOUBERT**, REPRÉSENTANT, A PARIS, DE LA MAISON **Barton et Guestier**, DE BORDEAUX ;

2° UNE ÉTUDE SUR LES VINS FRANÇAIS ET ÉTRANGERS, PAR **M. Louis LECLERC.**

3° UNE NOMENCLATURE ET UNE CLASSIFICATION DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE, SUR DES NOTES COMMUNIQUÉES PAR **MM. BOUCHARD**, PÈRE ET FILS, DE BEAUNE.

ET 4° UNE NOMENCLATURE ET UNE CLASSIFICATION DES GRANDS VINS DE BORDEAUX.

MONOGRAPHIE DES VINS.

Objet de cette partie. — Lorsque nous nous sommes décidé à donner une monographie des vins, nous n'avons pas voulu entraîner nos lecteurs dans des considérations interminables sur la fabrication, la composition et le commerce de cette liqueur ; les faits statistiques intéressans ailleurs, les recherches chimiques nous ont paru oiseuses dans un livre essentiellement pratique pour le consommateur. — Le vin est fait ; l'amateur veut l'avoir, le conserver et le boire bon, le plus sûrement possible, quelle marche doit-il suivre ? La question se pose ainsi pour nous. Eh bien, pour la résoudre, nous nous nous sommes adressé aux hommes les plus compétens, informés à fond de tout ce qui s'y rapporte ; nous les avons priés de nous fournir le tribut de leurs lumières et de leur expérience. M. Louis Leclerc, M. Joubert représentant de la maison Barton et Guestier (de Bordeaux), et MM. Bouchard (de Beaune), sont dans la connaissance et dans le traitement des vins, des autorités sérieuses.

Les maisons de commerce qu'ils représentent sont

en première ligne pour la respectabilité. Fort de leur autorité, nous dirons aux consommateurs d'avoir confiance pour leurs approvisionnemens dans les maisons les plus notables ; nous les détournerons d'aller au bon marché. — Ce qu'il faut, avant tout à l'homme qui aime la bonne chère, c'est la qualité distinguée des liquides ; et pour se l'assurer, le moyen le plus sûr est de laisser aux fournisseurs jaloux de leur réputation le soin et la responsabilité du choix : on comprend en effet que, pour des maisons honorablement connues depuis un siècle et plus, celle de MM. Bouchard père et fils (de Beaune), celle de M. Poulet de la même ville, celle de MM. Barton et Guestier (de Bordeaux), il importe par-dessus tout d'inspirer une confiance durable.

CHAPITRE Ier.

Manière de soigner et de servir les vins.

Les vins, autrefois la base des dîners dans nos réunions gastronomiques, aujourd'hui négligés, ne sont plus qu'un accessoire dont on s'occupe fort peu. Cependant c'est au bon choix et à la bonne manière de servir cette délicieuse boisson que l'on doit le plus souvent de ne point être incommodé par un copieux repas, de ressentir, au contraire, cette franche gaîté qui a toujours fait les délices des amis de la bonne chère.

A quoi attribuer le peu d'empressement que l'on

met maintenant à se procurer de bon vin ? N'est-ce pas aux difficultés que l'on rencontre toutes les fois qu'il s'agit de faire circuler ces liquides et ensuite au peu de bonne foi du commerce.

A Paris, il devient chaque jour plus difficile, non-seulement de se procurer de bons vins, mais encore de les conserver. Il y a à cela plusieurs causes : 1° les maisons sont construites de telle façon que toutes les caves sont en vibration continuelle, ce qui empêche les vins d'y acquérir de la qualité ; 2° il y a dans chacune de ces maisons une si grande quantité d'appartemens qu'il est impossible que chaque habitant ait assez de caves pour ne pas réunir tous ses approvisionnemens dans le même local, ce qui nuit essentiellement aux vins d'une part, et de l'autre facilite les infidélités des serviteurs. Aussi, actuellement, ne trouve-t-on plus de ces caveaux qui faisaient l'orgueil de nos pères et la joie des bons vivans.

Cet état de choses est bien à regretter chez nous ; car de tous les pays, la France est celui qui présente la situation la plus heureuse. Nul n'offre une aussi grande étendue de vignobles, ni des expositions plus variées ; nul ne présente une aussi étonnante diversité de température.

On dirait que la nature a voulu verser sur le même sol toutes les richesses territoriales, toutes les facultés, tous les caractères, tous les tempéramens, comme pour nous présenter dans le même tableau toutes ses productions.

Depuis la rive du Rhin jusqu'au pied des Pyrénées,

presque partout on cultive la vigne; et nous trouvons, sur cette vaste étendue, les vins les plus agréables comme les plus spiritueux de l'Europe. Nous les y trouvons avec une telle profusion, que la population de la France ne saurait suffire à leur consommation; et cependant nous sommes, on peut le dire, de toutes les nations, celle qui attache le moins d'importance à l'emploi et à l'usage raisonné de cet utile et magnifique produit.

Nous espérons que justice sera rendue à nos bons vins, et que le moment de cette heureuse réaction n'est pas éloigné. Il n'est point de bon dîner possible sans des vins bien soignés et servis avec discernement.

Nous ne serons point exclusifs : les uns prétendent que les Bourgognes sont les seuls bons vins; les autres veulent que ce soient les Bordeaux, etc. Les uns et les autres sont très bons, mais ont des qualités si différentes qu'ils ne peuvent être comparés, ni remplir le même but. Ainsi, sous le rapport hygiénique, le Bordeaux conviendra beaucoup à celui qui aura l'estomac chaud et irritable, et le Bourgogne à celui qui l'aura froid et paresseux; sous le rapport du bouquet et de l'agrément, ils ont l'un et l'autre leurs défenseurs et leurs détracteurs; mais le Bordeaux aura toujours l'immense avantage de pouvoir être conservé en tous lieux et en tous pays, très long-temps et avec des soins faciles à lui donner.

Loin de se détériorer, il gagnera en qualité pendant plusieurs années.

Donner ici la nomenclature de tous les vins qui méritent à juste titre de paraître sur les tables bien servies, serait long et fastidieux. Bornons-nous à dire que l'on doit toujours faire en sorte qu'il y ait une transition bien marquée entre les vins d'ordinaire et les vins d'entremets; entre les vins d'entremets et les vins de dessert : sans ce soin, on entendra les convives dire qu'ils préfèreraient le premier vin qui leur a été servi, au second et ainsi de suite. La base du service en fait de vins se compose toujours de Bordeaux ou de Bourgogne, et souvent de l'un et de l'autre. Que l'amphitryon les mette tous deux à la disposition de ses convives, c'est fort bien, puisque les goûts et les habitudes ne sont pas les mêmes ; mais il est bien aussi de ne pas commencer avec l'un et finir avec l'autre. Les convives doivent opter entre ces deux vins qui, du reste, l'un comme l'autre, offrent toutes les variétés nécessaires pour les vins d'ordinaire, d'entremets et de dessert.

Si j'engage à ne point prendre alternativement pendant le cours du repas du Bourgogne et du Bordeaux, c'est que, d'une part, la santé peut en souffrir, et que, de l'autre, avec ce mélange, il sera impossible de juger et d'apprécier la qualité des vins; résultat doublement regrettable et pour le convié et pour son amphitryon qui s'est souvent mis en frais pour se procurer d'excellens vins.

L'observation que je fais relativement aux vins de Bourgogne et aux vins de Bordeaux, que j'ai considérés seulement comme base du service, n'a rien de

commun avec les vins de Champagne et les vins de liqueur, comme on le verra au chapitre sur la manière de servir les vins.

Du choix des vins et de la manière de les soigner dans les caves. — Le consommateur ne doit jamais acheter des vins nouveaux; ils sont souvent trop difficiles à soigner.

Il faut laisser cette tâche aux propriétaires, ou mieux, aux négocians, qui ont intérêt à ne rien négliger pour arriver à de bons résultats.

D'après cela, je conseillerai de choisir des vins faits, c'est-à-dire vieux et assez mûrs pour être mis en bouteilles peu de temps après avoir été mis en cave.

Lorsque l'on veut faire ses approvisionnemens, l'on doit déguster avec soin.

A la dégustation, les vins doivent être d'un clair fin et brillant, avoir un bouquet agréable, être francs de goûts, c'est-à-dire dégagés de toute espèce de goût de terroir.

Un bon vin prêt à être mis en bouteilles doit toujours être moelleux, avoir du corps sans être dur ou acerbe, et surtout sans avoir du piquant. Lorsque l'on en avale un peu, il doit faire éprouver à la gorge une sensation veloutée.

Quant à la couleur, les vins diffèrent essentiellement entre eux.

Le rouge est en général plus spiritueux, plus léger, plus digestif.

Le blanc fournit moins d'alcool; il est plus diu-

rétique et plus faible; comme il a moins cuvé, il est presque toujours plus gras, plus nutritif, plus gazeux que le rouge.

En choisissant des vins vieux, l'on s'affranchit de soins quelquefois très difficiles à administrer, et l'on a l'avantage d'avoir de suite des vins agréables, qui sont en général toniques et très sains, qui conviennent aux estomacs débiles, aux vieillards, et dans tous les cas où il faut donner de la force. Plus ils sont vieux, moins ils nourrissent, parce que, vieux, ils sont dépouillés de leurs principes vraiment nutritifs, et ne contiennent presque pas d'autres principes que de l'alcool.

Les époques les plus favorables pour faire ses approvisionnemens de vins sont les mois de mars et de septembre. En voici la raison : ces époques sont les meilleures pour les soutirages, et l'on ne doit jamais enlever des vins d'un cellier ou d'une cave sans au préalable les soutirer, c'est-à-dire tirer le vin de dessus la lie, ce qui demande beaucoup de précautions.

La manière de soutirer les vins ne pourra paraître indifférente qu'à ceux qui ne savent pas quel est l'effet de l'air atmosphérique sur ce liquide : en ouvrant la cannelle, en plaçant un robinet à quatre doigts du fond du tonneau, le vin qui s'écoule s'aère, et détermine des mouvemens dans la lie; de sorte que, sous ce double rapport, le vin acquiert de la disposition à s'aigrir. On a obvié à une partie de ces inconvéniens en soutirant le vin à l'aide d'un siphon; le mouvement en est plus doux, et on pénètre par ce

moyen à la profondeur qu'on veut, sans jamais agiter la lie. Mais toutes ces méthodes présentent des vices auxquels on a parfaitement remédié à l'aide d'une pompe dont l'usage s'est établi à Bordeaux, en Champagne et dans plusieurs autres pays vignobles.

On a un tuyau de cuir en forme de boyau long de 1 à 2 mètres, d'environ 54 millim. (2 pou.) de diamètre. On adapte aux extrémités des tuyaux de bois, longs d'environ 3 décimètres (9 à 10 pouces), qui vont en diminuant de diamètre vers la pointe; on les assujettit fortement au cuir à l'aide de gros fil; on ôte le tampon de la futaille qu'on veut remplir, et l'on y enchâsse solidement une des extrémités du tuyau; on place un bon robinet à 54 ou 81 millim. (2 ou 3 pouces) du fond de la futaille qu'on veut vider, et on y adapte l'autre extrémité du tuyau.

Par ce seul mécanisme, la moitié du tonneau se vide dans l'autre; il suffit pour cela d'ouvrir le robinet, et on y fait passer le restant par un procédé simple. On a des soufflets d'environ 66 centimètres (2 pieds) de long, compris le manche, et 27 centimètres (10 pouces) de largeur.

Le soufflet pousse l'air par un trou placé à la partie antérieure du petit bout; une petite soupape de cuir s'applique contre le petit trou, et s'y adapte fortement pour empêcher que l'air n'y reflue lorsqu'on ouvre le soufflet; c'est encore à cette extrémité du soufflet qu'on adapte un tuyau de bois perpendiculaire pour conduire l'air en bas; on adapte ce tuyau au bondon, de manière que, lorsqu'on souffle et pousse l'air, on

exerce sur le vin une pression qui l'oblige à sortir d'un tonneau pour monter dans l'autre. Lorsqu'on entend un sifflement à la cannelle, on la ferme promptement : c'est une preuve que tout le vin a passé.

Avant de procéder au soutirage du vin, l'on doit choisir avec le plus grand soin la pièce qui doit servir à recevoir le vin, elle doit être exempte de toute mauvaise odeur, parfaitement rincée à deux ou trois eaux, bien égouttée et soufrée.

La manière de soufrer une barrique se borne à suspendre un morceau de mèche soufrée, d'environ 27 millim. (1 pou.) de long, au bout d'un fil de fer; on l'enflamme et on la plonge dans le tonneau qu'on veut remplir; on bouche et on laisse brûler; l'air intérieur se dilate et est chassé avec sifflement par le gaz sulfureux. Lorsque la combustion est terminée on procède au soutirage du vin. Lorsqu'il s'agit de vins de grand prix, il serait convenable, après avoir ôté la lie de la pièce qui le contenait, l'avoir bien rincée et soufrée, comme il a été dit, de remettre le vin dans cette même pièce.

Le soufrage rend d'abord le vin trouble et sa couleur vilaine; mais la couleur se rétablit en peu de temps, et le vin s'éclaircit. Cette opération décolore un peu le vin rouge. Le soufrage a le très précieux avantage de prévenir la dégénération acéteuse.

Du choix des caves. — 1° L'exposition d'une cave doit être au nord; sa température est alors moins va-

riable que lorsque les ouvertures sont tournées vers le midi ;

2° Elle doit être assez profonde pour que la température y soit constamment la même ;

3° L'humidité doit y être constante, sans y être trop forte ; l'excès détermine la moisissure des tonneaux, bouchons, etc. La sécheresse dessèche les futailles, les tourmente et fait transsuder le vin ;

4° La lumière doit y être très modérée ; une lumière vive dessèche ; une obscurité presque absolue pourrit ;

5° La cave doit être à l'abri des secousses. Les brusques agitations, ou les légers trémoussemens déterminés par le passage rapide d'une voiture sur un pavé, remuent la lie, la mêlent avec le vin, l'y retiennent en suspension et provoquent l'acétification. Le tonnerre et tous les mouvemens produits par des secousses déterminent le même effet ;

6° Il faut éloigner d'une cave les bois verts, les vinaigres et toutes les matières qui sont susceptibles de fermentation ;

7° Il faut encore éviter la réverbération du soleil, qui, variant nécessairement la température d'une cave, doit en altérer les propriétés.

D'après cela, une cave doit être creusée à quelques toises sous terre ; ses ouvertures doivent être dirigées vers le nord ; elle sera éloignée des rues, chemins, ateliers, égouts, courans, latrines, bûchers, etc. ; elle sera recouverte par une voûte.

Du collage des vins. — Le soutirage du vin sépare bien une partie des impuretés, et éloigne par conséquent quelques-unes des causes qui peuvent en altérer la qualité; mais il reste encore suspendues dans ce fluide des parties dont on ne peut s'emparer que par les opérations suivantes, qu'on appelle collage des vins ou clarification. C'est presque toujours soit avec des blancs d'œufs, soit avec de la colle de poisson que l'on procède à cette clarification. Lorsque c'est avec la colle de poisson on l'emploie comme il suit : on la déroule avec soin, on la coupe par petits morceaux, on la fait tremper dans un peu de vin; elle se gonfle, se ramollit, forme une masse gluante que l'on étend ensuite jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide pour être fouettée avec quelques brins de tiges de balai ou quelques petites branches flexibles réunies en faisceau; ce liquide fouetté jusqu'à ce qu'il soit devenu écumeux est versé dans le tonneau; après qu'on en a tiré une assez grande quantité de vin pour permettre d'agiter ce qui reste dans la pièce, sans courir le risque d'en faire répandre; on agite le vin dans le tonneau à l'aide d'un fouet qui se compose d'une tringle en fer à laquelle on a pratiqué des trous qui se croisent et qui sont garnis de crins très forts. L'on peut remplacer le fouet par un bâton fendu en quatre à l'une de ses extrémités, et en séparant les morceaux les uns des autres à l'aide de petits coins.

L'on opère avec les blancs d'œufs en les battant comme la colle de poisson une fois qu'elle est dis-

soute. La quantité de blancs d'œufs ou de colle varie à l'infini suivant que les vins sont plus ou moins chargés de couleur, de matières en suspension, et enfin qu'ils sont plus ou moins vieux.

Après avoir fortement agité le vin, ce que l'on appelle le fouetter, l'on remet dans la pièce le vin qui en avait été retiré précédemment et on forme le plein de cette pièce en frappant vigoureusement sur les douves, afin de faire tomber autant que possible l'écume et chasser les bulles d'air. Le collage terminé, l'on place la pièce sur des pièces de bois assez élevées pour n'être point gêné pour la mise en bouteilles, et de façon à ce que le côté opposé à celui où l'on doit mettre la cannelle ou robinet soit d'environ 54 millimètres (2 pouces) plus élevé. Cette précaution a pour but d'éviter l'inconvénient de remuer le vin, lors de la mise en bouteilles, et de le tirer parfaitement clair fin jusqu'à la dernière bouteille.

En plaçant la pièce sur son chantier, soit après le collage, soit lorsque l'on doit le garder long-temps en cave, il est toujours indispensable de mettre la pièce, bonde de côté, c'est-à-dire de la placer de telle façon que la bonde soit couverte par le vin; de cette manière l'on évite que le linge qui entoure la bonde ne se dessèche, ce qui aurait le plus grave inconvénient pour la qualité du vin. Il est bien entendu que lorsque je dis qu'il est indispensable de mettre le vin, bonde de côté, je n'entends parler ici que des vins assez vieux pour ne plus fermenter, et qui pour lors n'ont plus besoin d'ouillages.

Les vins collés doivent rester ainsi au moins quinze jours ou trois semaines avant d'être mis en bouteilles. Si la température de la cave est bonne, c'est-à-dire de 10 à 12 degrés centigrades, il n'y a nul inconvénient à le laisser sans colle un et deux mois. Loin de là, le vin n'en sera que plus limpide et plus brillant et déposera moins en bouteilles.

Si un premier collage ne rendait pas le vin parfaitement clair et limpide au bout d'un mois ou cinq semaines, il faudrait le soutirer dans une autre pièce, le remettre ensuite dans sa pièce après l'avoir bien rincée et soufrée comme je l'ai déjà indiqué, et procéder à un nouveau collage par les mêmes moyens ou par tout autre, car les compositions pour cet objet varient à l'infini : quelquefois on y fait entrer l'amidon, le riz, le lait, le sang de bœuf, et autres substances plus ou moins capables d'envelopper les principes qui troublent le vin.

Dans tous les cas, il faut toujours choisir un temps favorable pour le collage des vins, car, quoiqu'ils puissent travailler en tout temps, il est néanmoins des époques dans l'année auxquelles la fermentation paraît se renouveler d'une manière spéciale ; et c'est surtout lorsque la vigne commence à pousser, lorsqu'elle est en fleurs, et lorsque le raisin se colore. C'est dans ces momens critiques qu'il faut se garder de faire des collages, et qu'il faut surveiller les vins d'une manière particulière ; et l'on pourra prévenir tout mouvement de fermentation en les soutirant et les soufrant, ainsi que nous l'avons indiqué.

De la mise en bouteilles. — La mise en bouteilles est certainement une des opérations les plus essentielles lorsque l'on tient à avoir de bons vins.

Le premier soin est de s'assurer par une dégustation préalable que le vin est parfaitement clair et brillant ; sans cette double condition il ne faut point tirer le vin, il y aurait certitude d'avoir dans la bouteille un dépôt très considérable, et, pour certains vins, l'assurance qu'ils se gâteraient.

L'on doit toujours autant que possible consulter le temps avant de mettre des vins en bouteilles : un temps calme, par le vent du nord, est le plus convenable pour cette opération, qui ne doit jamais être faite pendant les temps orageux et de tempêtes.

Avant de procéder à la mise en bouteilles, l'on devra s'assurer que les bouteilles ont été bien nettoyées et rincées à plusieurs eaux; toutes celles qui auraient quelque odeur ou qui auraient servi à contenir de l'huile devront être mises au rebut. Les bouteilles après avoir été rincées seront mises à égoutter et devront être employées vingt-quatre heures après le rinçage. Si l'on attendait trop long-temps, il serait à craindre qu'elles pussent contracter le goût de moisi, ou qu'il s'y formât des toiles d'araignée.

Le choix des bouchons est une des parties les plus essentielles de la mise en bouteilles, rien ne peut contribuer davantage à altérer le vin que des bouchons de mauvaise qualité, et cependant il n'est pas rare de voir, surtout à Paris, des personnes pousser la parcimonie, ou pour mieux dire, l'incurie, jusqu'à faire

servir des bouchons plusieurs fois et se plaindre ensuite amèrement que le marchand de vin les a trompées, ne réfléchissant pas que des bouchons, qui, après avoir servi, ont été jetés comme chose perdue dans un coin sec ou humide, ont dû prendre un goût acide ou une odeur de moisi capables d'altérer le vin d'une manière très fâcheuse. Sans compter que ces bouchons qui ont dû être percés pour être retirés des bouteilles auxquelles ils ont déjà servis, doivent nécessairement transsuder, autre cause d'altération pour le vin, car il est évident que ce qui sortira par le bouchon fermentera et communiquera à l'intérieur un principe acide et vicieux.

Il est difficile de comprendre une parcimonie aussi étrange, en pensant que l'on peut perdre une bouteille de vin d'un grand prix, pour une économie d'un ou deux centimes. Lorsqu'il ne s'agirait que des vins les plus ordinaires, l'on ne doit jamais employer de vieux bouchons ; les bouchons communs ne coûtent que 1 fr. 25 ou 1 fr. 50 centimes le cent. C'est donc une dépense d'un centime et quart ou un centime et demi pour boucher une bouteille de vin qui coûte 50 ou 60 centimes. Il suffit de quelques bouteilles perdues, et toutes sont au moins altérées, pour faire une perte beaucoup plus considérable que l'économie qui a été faite sur l'achat des bouchons. En choisissant les bouchons, l'on doit observer de prendre un liège qui soit fin, élastique sans être mou, le liège dur ne vaut rien ; il peut faire casser le col de la bouteille. L'on doit bien observer que le liège

ne soit pas piqué par les vers, c'est le défaut le plus à craindre, c'est lui qui donne ce goût détestable connu sous le nom de goût de bouchon. J'engagerai toujours à donner la préférence aux bouchons dits demi-longs. Les longs bouchons sont un luxe qui ne signifie rien et qui a le très grave inconvénient de faire gâter beaucoup de vin, en raison de la difficulté qu'il y a de les avoir exempts de piqûres de vers.

Pour procéder au tirage, il faut percer le fond de la pièce à 40 ou 45 millim. (18 ou 20 lignes) au-dessus du jable. Cette opération doit être faite avec précaution afin de cesser d'enfoncer le vilbrequin aussitôt que le vin paraît. L'on doit enfoncer le robinet ou la cannelle à la main ; en frappant, l'on remuerait la lie. La pièce percée et le robinet posé, l'on nettoie bien le bas de la pièce afin qu'il n'y ait plus aucune parcelle de bois qui puisse tomber dans le vin ; l'on place sous le bord de la pièce un petit baquet assez large pour que l'on puisse mettre la bouteille sous le robinet et la retirer sans difficulté. Cela fait, on ébranle un peu la bonde de la pièce, afin de lui donner un peu d'air, ou ce qui vaut mieux, l'on fait un trou à l'aide d'un foret auprès de la bonde. De cette manière l'on évite les secousses qui peuvent faire remonter la lie ; enfin, avant de commencer le tirage, l'on doit laisser couler un peu de vin afin de faire sortir les morceaux de bois qui auraient pu être repoussés dans le tonneau en le perçant.

Cela fait, on place la bouteille de manière qu'elle soit inclinée et retenue par le bec du robinet qui est

introduit dans le col. Cette inclinaison a pour but de faire couler le vin contre les parois de la bouteille et d'éviter la mousse qui empêcherait de la remplir d'une manière convenable, ce qui aurait lieu si elle était droite.

Le robinet doit être peu ouvert afin que, le vin coulant doucement, l'on ait le temps nécessaire de boucher une bouteille pendant que l'autre se remplit. Il serait très bien d'avoir deux hommes pour le tirage en bouteilles, cela éviterait que celui qui est chargé de remplir ne fût obligé de fermer et ouvrir le robinet à chaque instant, ce qui est vicieux.

Les bouteilles doivent être remplies de telle façon qu'il y ait toujours environ 27 millim. (1 pouce) de vide entre le bouchon et le liquide.

Les bouteilles doivent être fortement bouchées : pour cela, il faut que le petit bout du bouchon ait peine à entrer à l'orifice de la bouteille ; pour en faciliter l'entrée, on le trempe dans le vin, ensuite on le frappe avec la batte jusqu'à ce qu'il ne fasse plus qu'une saillie de 5 ou 7 millim. (2 ou 3 lignes).

Lorsque le vin ne coule plus que très doucement, il faut incliner la pièce en avant, mais avec la plus grande précaution pour éviter de remuer la lie en inclinant la pièce ; il faut bien se garder de fermer le robinet, il s'introduirait de l'air qui ne manquerait pas de troubler le vin en remontant à sa surface.

Les vins mis en bouteilles, il est indispensable de les mastiquer si l'on veut les conserver long-temps. Cette précaution a pour but de préserver les bouchons

d'une pourriture certaine si la cave est humide, et de les garantir des insectes.

Pour faire la quantité de mastic nécessaire pour trois cents bouteilles, l'on fait fondre 1 kilog. et demi (3 liv.) de galipot dans un vase de terre, en y ajoutant environ 120 ou 150 grammes (4 ou 5 onces) de cire vierge ou de suif. L'on doit faire fondre à un feu très modéré et faire attention de retirer du feu lorsqu'il monte, sans cela, l'on courrait le risque, de mettre le feu à la cheminée si le mastic se répandait sur le feu, et le vase dont les parois seraient enduites de mastic, ne pourrait plus servir, par la facilité qu'il aurait de s'enflammer. La cire ou le suif sont d'absolue nécessité pour que le mastic ne soit pas trop sec et cassant; si le mastic était trop gras, il s'attacherait aux mains en touchant les bouteilles. Dans ce cas, on le rend plus sec en faisant une addition de galipot. Lorsque le mastic est fondu, on lui donne la couleur que l'on veut : rouge, en y mettant du vermillon, noire, avec du noir d'ivoire, jaune, avec de l'orpin, verte, avec de l'orpin et du bleu de Prusse, etc.

Pour mastiquer les bouteilles, on trempe le bouchon jusqu'au bourrelet, inclusivement, du col de la bouteille; l'on retire la bouteille en lui faisant faire un mouvement de rotation et on la remet debout. Si le mastic est bien fait, il doit être presque transparent; il faut mettre le moins possible de mastic : une épaisseur d'un demi-millimètre (un quart de ligne) suffit sur le bouchon.

A mon avis, le mastic a de graves inconvéniens :

1° si l'on n'apporte pas la plus grande attention lorsque l'on débouche une bouteille, il est rare qu'il ne tombe pas quelques atomes de mastic dans le vin, soit dans la bouteille, soit dans les verres en servant, ce qui gâte le vin, en lui donnant une fort mauvaise odeur ; pour éviter cet inconvénient, l'on doit toujours avant de déboucher, couper le bouchon et le mastic avec un couteau et bien nettoyer l'orifice de la bouteille avant d'introduire le tire-bouchon ; 2° il se détache toujours quelques parcelles de mastic qui risquent de tacher les parquets et souvent même les vêtemens.

Les capsules sont infiniment préférables au mastic, elles en ont tous les avantages sans en avoir les inconvéniens ; elles sont un peu plus chères, il est vrai ; mais pour des vins de prix cela ne devrait pas être une cause pour ne pas leur donner la préférence qu'elles méritent à juste titre.

Aussitôt que les bouteilles sont mastiquées, l'on doit les mettre dans le caveau, couchées horizontalement, soit dans du sable, soit en les séparant par des lattes. En laissant les bouteilles debout, quelques jours seulement, l'on peut faire gâter le vin ; le bouchon se dessèche, l'air pénètre dans la bouteille, et il se forme à la surface du vin une espèce de crême blanche qui détériore complétement le vin, c'est ce que l'on appelle vin fleuri.

Il ne sera pas hors de propos de faire connaître ici ce qui se passe généralement dans les vins mis en bouteilles, surtout dans les vins de Bordeaux.

Peu de jours après la mise en bouteilles, les vins éprouvent un travail tel qu'au bout de trois semaines ou un mois ils sont loin d'être aussi bons et aussi agréables qu'à l'époque où ils ont été mis dans le verre; ce travail dure quelquefois plusieurs mois, après quoi ils gagnent même pendant plusieurs années. Il y a des vins de Bordeaux qui, suivant les années, ont été jusqu'à deux et trois ans en bouteilles avant d'avoir acquis toutes leurs qualités distinctives, dans ce cas ce sont des vins qui peuvent être gardés douze ou quinze ans et deviendront chaque année plus remarquables, ce sont presque toujours des vins produits par de très vieilles vignes.

En général, les vins qui acquièrent le plus de bouquet à la bouteille sont ceux qui n'ont pas trop vieilli dans le bois: les vins qui ont séjourné trop longtemps dans les pièces ont été usés par les soutirages: ce sont alors des vins secs qui n'ont plus de moelleux et de velouté, ils gagnent peu à la bouteille; mais aussi ils ne déposent que très peu, et satisfont ceux qui aiment les bouteilles propres à l'intérieur et couvertes de mousse à l'extérieur; comme si l'extérieur pouvait donner une idée de la bonté du vin. Cette vétusté annoncée par la mousse n'atteste qu'une chose, c'est que la bouteille est malpropre et, tout ce qui est ainsi, doit être repoussé d'une table bien servie. Pour que les vins arrivent à leur perfection, il faut qu'ils n'aient pas été mis en bouteilles trop vieux, et dans ce cas, au bout de deux ou trois ans, ils auront déjà commencé à faire un peu de dépôt; que sera-ce donc s'ils y

restent sept, huit, dix ans et plus? il y aura sans doute des barbares qui auront l'idée de faire remettre ces vins en pièces, de les faire coller et remettre en bouteilles, ou tout au moins de les faire transvaser avec soin dans de nouvelles bouteilles plutôt que de se donner la peine, chaque fois qu'ils voudront servir ces vins, qui alors sont délicieux, de porter les bouteilles avec les plus grandes précautions, en les tenant couchées telles qu'elles étaient dans le caveau, du caveau à l'office, et de les décanter dans des carafes dix minutes ou un quart d'heure avant le repas (1).

Beaucoup de personnes ne veulent pas décanter

(1) L'ouverture du flacon ne doit pas se faire étourdiment; il est inconcevable, en vérité, que l'on s'en soit tenu pendant des siècles au vulgaire *tire-bouchons,* sans chercher à perfectionner ce grossier outil qui, par la force de traction qu'il nécessite, secoue la liqueur et la trouble. L'attitude d'un serviteur plaçant la bouteille entre ses cuisses pour arracher le bouchon avec un effort quelquefois très violent, n'est pas seulement incommode; elle offre encore un danger fort grave : le flacon peut se briser. Nous avons vu un malheureux dont la main, mutilée par la fracture du verre, demeurera probablement estropiée toute sa vie. Le tire-bouchons perfectionné est désormais un instrument indispensable dans tout ménage bien tenu. Le plus simple, le moins cher et le meilleur que nous connaissions nous a été donné par un ami qui l'avait reçu d'Angleterre; il sort de la fabrique *Robert Jones et Son,* de Birmingham. C'est un cylindre creux dont le rebord plat et saillant est armé de deux pointes d'acier de 2 centimètres. A l'aide d'une forte vis à poignée, un tire-bouchons glisse dans le cylindre pour pénétrer dans le bouchon. Le flacon étant posé debout sur une table, on fait pénétrer les pointes dans le liège, puis le tire-bouchon, et par un simple mouvement de traction circulaire, le liège arrive sans effort, quelque résistant qu'on puisse le supposer. Quand les couteliers

les vins dans la crainte de leur faire perdre leur arome; cette crainte est mal fondée. Lorsque cette opération est bien faite, et peu d'instans avant le service, loin d'y perdre ils y gagnent beaucoup, surtout les Bordeaux qui sont naturellement froids et qui ont besoin de la chaleur et du contact de l'air pour que leur arome se volatilise. Dans tous les cas, en admettant qu'il y ait un peu d'arome perdu, ne sera-t-il pas préféra-

français nous doteront-ils de cet instrument, qu'ils pourraient produire à très bon marché?

La forme du verre ne doit pas être indifférente au véritable amateur. Le gobelet métallique, autrefois objet d'un grand luxe, est depuis long-temps abandonné à l'enfance étourdie qui ne peut le briser, et qui ne s'aperçoit guère de la saveur métallique qu'il donne au vin. L'immense *hanap* des Germains ne saurait convenir aux gens pour qui la quantité est une question fort secondaire. Le gobelet cylindrique n'a aucune élégance, est peu commode et n'a guère d'autre mérite que de se renverser difficilement. Le verre à pied, en honneur chez nos pères, triomphe de nouveau chez leurs enfans du XIXe siècle. Sa forme la plus convenable est un cône renversé, de 15 centimètres de hauteur totale. Il doit être taillé à pans et à plat; nous disons taillé, et non *coulé,* bien que dans l'état neuf l'ornementation du verre coulé puisse être fort élégante; mais cela se nettoie ensuite difficilement; nous disons encore taillé *à plat,* parce que les surfaces épaisses et raboteuses offrent un contact désagréable aux lèvres. On ne fera pas au lecteur l'injure de le supposer capable de boire dans du cristal vert, rouge, bleu ou même jaune; c'est un enfantillage qu'il faut laisser aux Bohémiens; les verreries et M. Brongniart nous ont doté de cette mode prétentieuse. Ses moindres inconvéniens sont de donner à la plus magnifique liqueur un aspect de jus d'herbes ou de toute autre effroyable médecine. Nous proscrivons également les carafes topazes, opales ou améthystes dans lesquelles beaucoup de gens de mauvais goût osent encore servir les vins dont la couleur est le plus grand charme: l'admirable transparence du cristal n'est-elle point son premier mérite?

ble d'avoir un vin clair, brillant et agréable sous tous les rapports, au lieu d'un vin trouble louche et épais comme de la moutarde? Quelles que soient les précautions que l'on emploiera pour verser le vin qui n'aura pas été décanté et qui sera vieux de bouteille, il arrivera toujours, d'une part qu'il perdra de sa limpidité, ce qui est bien moins agréable à l'œil, et de l'autre qu'il changera totalement de goût et de saveur. Le vin trouble est pâteux et perd de suite presque toutes ses bonnes qualités.

Un défaut de réflexion qui a pu seul empêcher jusqu'à ce jour de contracter l'habitude de décanter les vins et de faire placer sur des tables magnifiquement servies des bouteilles sales et vilaines qui en détruisent l'harmonie d'une manière si choquante. Ce ne peut être par économie, car en décantant avec soin l'on perd à peine un verre *à Bordeaux* de vin, tandis que, sans cette précaution, l'on en perd quelquefois une demi-bouteille ou les deux tiers d'une bouteille, ce qui n'empêche pas souvent de voir sur la table des verres de vin que les convives ne peuvent boire, tant il est épais et dégoûtant.

Du service des vins. — Le service des vins forme une des parties les plus essentielles d'un repas. De la manière dont ce service sera fait dépendra tout-à-fait le jugement qui sera porté sur les vins, quelles que soient d'ailleurs leurs bonnes qualités. Si l'on néglige les précautions nécessaires pour les porter de la cave à l'office, les soins à leur donner à l'office avant de

les servir et le choix du moment le plus opportun pour les faire boire, les vins les plus exquis passeront inaperçus et souvent ne produiront même pas l'effet d'un bon ordinaire. Avant d'indiquer l'ordre du service, je ferai remarquer que les vins rouges de Bordeaux qui sont, comme je l'ai déjà dit, froids, exigent un certain degré de chaleur, sans lequel on ne peut jouir de toutes leurs perfections : cette température doit être au moins de 12° centigrades en hiver et de 14 à 15° en été. Pour obtenir cette température, il suffit en hiver de laisser tremper pendant quelques instans les carafes ou les bouteilles dans de l'eau à 15 ou 16°, et en été de les monter de la cave environ une heure avant de les servir.

L'emploi de l'eau bouillante ou trop chaude peut faire casser les carafes ou trop réchauffer le vin; placer les carafes devant le feu, et surtout sur un poêle, a le grave inconvénient, si l'on n'y met pas les plus grandes précautions, de chauffer trop le vin, ce qui le rend pâteux et désagréable. Lorsque l'on ne décante pas les vins, il est très dangereux de les réchauffer : la chaleur fait dissoudre le dépôt, et l'on a un vin louche, ce qui le déprécie d'une manière très notable.

Arrivant enfin à la manière de servir les vins pendant le cours des repas, j'engagerai les véritables amateurs, qui voudront jouir de toutes les perfections des vins et qui voudront ne pas être incommodés par la diversité de ceux qui seront offerts, de les boire dans l'ordre suivant; et d'abord, je suppose

qu'il y a sur la table des vins ordinaires de Bordeaux et de Bourgogne, afin que chaque convive puisse suivre ses habitudes et ne pas être incommodé par des vins trop excitans ou trop froids, et qu'en outre, à chaque service, les domestiques auront toujours deux carafes, l'une de Bourgogne et l'autre de Bordeaux, lorsqu'il s'agira d'offrir des vins d'entremets et de dessert. Cela posé :

Après le potage, l'on devra servir un verre de vin de Madère ou de Xérès, avec d'excellent Sauterne ou Barsac. Pendant les huîtres, les vins blancs de Sauterne ou de Graves, avec les vins de Pouilly, ou de Chablis. Il est bien entendu que les verres devront être changés toutes les fois que l'on changera les vins; sans cela, il y aurait une confusion d'aromes qui empêcherait d'apprécier les vins. Ce qui facilite beaucoup le service, c'est, au lieu de changer les verres, de placer à côté de chaque convive un vase plein d'eau, dans lequel l'on renverse son verre chaque fois qu'il a été vidé. Après les huîtres, un verre de Madère ou de Sauterne ferait bien. Pendant le cours du premier service, l'on doit offrir des vins de deuxième classe, ou crù, c'est-à-dire, en fait de Bourgogne, des vins, second crû, de Volnay, Nuits, Beaune, Pomard, etc., et en Bordeaux, des Léoville, Mouton, Rauzan, etc. Au rôti, le vin de Champagne est parfait, et peut être bu impunément. Viennent ensuite les entremets, avec lesquels seront servis les vins de premiers crûs, c'est-à-dire les Latour, Château-Margaux, Laffitte, etc., en Bordeaux;

et les Clos-Vougeot, Chambertin, Romanée-Conti, etc., en Bourgogne. Ces vins sont continués pendant le dessert, en y ajoutant des vins sucrés, tels que les excellens Tokay-Princesse, les Rivesaltes, Lunel, etc.; mais ces derniers sont plus particulièrement pour les dames.

Quelques personnes conservent l'usage du coup du milieu : dans ce cas, l'on doit offrir à la fin du premier service du Madère, du vieux Cognac ou du rhum.

CHAPITRE II.

Etude sur les vins français et étrangers. (1)

L'acception la plus générale du mot *vin* doit être prise dans le sens de tout liquide fermenté provenant d'une baie, d'un fruit, et servant de boisson. Dans le sens particulier dont il doit être ici exclusivement question, le vin est le jus du fruit de la vigne.

(1) Cette étude est textuellement extraite du *Dictionnaire du commerce et des marchandises*, publié par MM. Guillaumin et Comp. (deux beaux volumes in-4°. Prix 42 francs. Passage des Panoramas, galerie de la Bourse, 5). Il nous a semblé que ce travail complet, bien que très résumé, sur l'état actuel de l'industrie œnologique; que les opinions consciencieuses et les doctrines très sages qui y sont exprimées, compléteraient un livre tel que celui que nous publions. MM. les éditeurs et l'auteur ont droit à nos remercimens pour la courtoisie avec laquelle ils ont consenti à ce que nous fissions cet emprunt au *Dictionnaire du commerce et des marchandises*, l'un des ouvrages les plus considérables les plus utiles, les mieux faits qu'on ait publiés dans ce siècle.

La science chimique s'est peu occupée encore de cette liqueur précieuse, elle en a seulement constaté les principaux élémens, dont les proportions, variées à l'infini, constituent, avec les influences mystérieuses du sol, les dissemblances dans la nature des cépages, et les pratiques en général très routinières de la vinification, l'immense et féconde famille des vins qui se consomment sur le globe, et qui donnent lieu à l'une des branches les plus brillantes du commerce des nations. Les élémens principaux qui composent le vin bien fait, en bon ordinaire, sont : l'eau, l'alcool, le sucre, le gluten ou mucilage, l'acide tartrique et la matière colorante. L'acide carbonique est à l'état de solution dans les vins mousseux ; il s'en dégage quand on ouvre le vase.

Voici le tableau de la quantité d'alcool contenue dans les vins les plus précieux ; comme on ajoute souvent de l'alcool à ces vins, il serait facile de reconnaître jusqu'à un certain point la dose additionnelle.

Bordeaux, sur 100 parties .		13	Ermitage blanc sur 100 part.		17
Bourgogne,	*id*.. . .	14	Ermitage rouge,	*id*. . .	12
Champagne,	*id*.. . .	11	Madère,	*id*. . .	20
Constance,	*id*.. . .	19	Malaga,	*id*. . .	17
Frontign., Lunel,	*id*.. . .	11	Porto,	*id*. . .	24
Côte-Rôtie,	*id*.. . .	12	Tokay,	*id*. . .	10

Mais il faut bien avouer qu'il est impossible de donner la proportion régulière de ces élémens ; elle est dérangée sans cesse par la différence d'un seul degré de latitude, par une exposition plus ou moins heureuse, une culture mieux calculée, un peu plus d'in-

telligence chez le vigneron. Aussi n'est-il pas rare de trouver des différences énormes de qualités, et conséquemment de valeur, dans le produit de deux vignes contiguës.

La vérité de ce fait, plus frappant dans la production œnologique que dans toutes les autres classes d'industrie, où les procédés ont tendance à devenir uniformes, et à donner ainsi des résultats à-peu-près identiques, rend très vague l'appréciation des qualités des vins, même dans chaque vignoble. En se maintenant dans les caractères généraux, on ne reste encore vrai que pour un petit nombre de liquides très renommés ; et si l'on ajoute à cela les différences de température d'une année à l'autre, on comprendra combien est difficile l'art de la dégustation. Aussi les habiles dégustateurs sont-ils fort rares, et tel qui étale à cet égard de grandes prétentions, tombe, à l'épreuve, dans des bévues plaisantes quand elles ne sont grossières. Pour déguster les vins et eaux-de-vie avec supériorité, il faut tout d'abord être pourvu d'une certaine sagacité dans l'organe de la vue, afin de bien saisir la couleur du liquide, partie importante de ses perfections, et qui résulte de mille influences d'espèce, d'âge, de culture et de vinification ; puis l'odorat entre en jeu, et quelle finesse, quelle subtilité pour discerner les effluves délicats qui se croisent, se mêlent et se dominent tour à tour ! Le goût vient enfin juger en dernier ressort et donner une réponse décisive, quand la langue, le palais et l'arrière-bouche ont été rigoureusement interrogés. On

ne saurait donc atteindre un certain talent dans la dégustation sans être doué d'une aptitude toute spéciale, et sans se livrer à de longues études qu'il serait encore nécessaires de borner à un ordre limité de vins. Ces observations ont plus de gravité, commercialement parlant, qu'on ne pourrait le croire au premier abord; elles tendent à démontrer la nécessité, pour tout homme qui se voue au commerce de ces précieux liquides, de s'exercer long-temps et attentivement à l'art de la dégustation, puisque l'erreur peut compromettre en certaines circonstances sa clientèle et sa réputation; elles expliquent ensuite comment on se fie à l'étiquette, et comment tant de drogues impertinentes usurpent sur les tables les plus splendides et avec une impunité ruineuse pour le commerce loyal, aussi bien que pour la renommée des grands vignobles, le nom des vins les plus estimés des vrais connaisseurs.

Le commerce des vins est énorme; il est impossible de l'évaluer avec quelque vraisemblance dans son ensemble, et ce n'est qu'avec une grande réserve que l'on doit accueillir des chiffres, en général fort hasardés, sur chaque pays de production. Si la science de la statistique a fait quelques progrès incontestables, elle est très arriérée, et le sera longtemps encore en matière industrielle et commerciale pour les articles de grande consommation à l'intérieur. Le commerce des vins est énorme, disons-nous; mais il n'est pas ce qu'il pourrait, ce qu'il devrait être, et sur ce point comme sur beaucoup d'au-

tres, les institutions commerciales, basées encore sur de déplorables erreurs, se sont attaquées à la nature, ont gêné le travail industriel, imposé de douloureuses privations, et fomenté comme à plaisir des passions ignobles. Nous ne déclamons pas; nous ne prétendons ici qu'affirmer une vérité simple, suffisamment démontrée par l'économie politique et les faits.

1° La nature a richement doté certains climats, le nôtre en particulier, d'une admirable puissance de production vinicole. Sur beaucoup de points du globe on récolte des vins d'un mérite incontestable, qu'une sotte jalousie nationale ne nous fait point abaisser, mais cependant qui fatiguent en général l'organe du goût, et qui impriment au système nerveux une excitation souvent dangereuse; tantôt c'est une âpreté extrême qu'on leur reproche, tantôt la saveur affadie que cause la surabondance de la matière sucrée et l'épaisseur du liquide, tantôt la violence qu'entraîne l'excès d'alcool. En France, ce sont des variétés innombrables qui répondent à toutes les fantaisies du goût le plus capricieux; c'est une belle couleur, une limpidité généralement irréprochable; sève, finesse, moelleux, bouquet, arome délicat et léger, gracieux parfum qui flatte, qui charme et séduit les sens, et rarement les trouble quand l'abus ne vient s'en mêler. Les vins de France bien faits ont très peu de rivaux; la nature a tout prodigué à la France de ce côté, et pourtant la France, qui pourrait consommer et vendre 100 millions d'hectolitres de vin, n'en pro-

duit qu'un peu plus du tiers de cette somme. On cherche, au moyen des lois dites *de protection*, à créer de la main-d'œuvre pour la classe ouvrière, et quelle masse de travail ne supposerait pas une production telle dans une industrie si paisible d'ailleurs, où il faut labourer sans cesse, fumer, planter et replanter, tailler, émonder, attacher ; puis poursuivre les insectes nuisibles, récolter le fruit, le transporter, presser, clarifier, transvaser ! puis encore la construction des fûts, le transport des liquides, et mille soins de toute nature à leur donner ; que d'ouvriers occupés à tout cela, que d'agens intermédiaires, quel mouvement imprimé aux affaires et aux capitaux ! Cette industrie vraiment naturelle, véritablement nationale, a été sacrifiée à des industries artificielles élevées pour ainsi dire en serre chaude, et qui donnent souvent naissance à de grands embarras politiques.

2° L'usage du vin n'est pas seulement agréable, il est utile ; il peut être considéré comme hygiéniquement indispensable, aux lieux surtout où la civilisation s'est concentrée, et conséquemment où les hommes ont pris des habitudes de station et de travail peu en harmonie avec un état normal de la puissance digestive. Le vin est un puissant tonique ; son action sur nos organes leur imprime de l'énergie, elle favorise singulièrement leur jeu, et l'instinct populaire qui veut y puiser de la force, mais qui n'y trouve trop souvent que faiblesse et dégradation par suite de l'excès et des qualités mauvaises, ne prouve-t-il pas la nécessité de l'usage ? La passion du vin n'est

guère le triste apanage que de ceux qui ne peuvent en faire une consommation régulière et domestique. *Un tiers des Français ne boit point de vin*, un autre tiers n'en consomme que de mauvais, accidentellement et comme débauche ; l'autre tiers voit rarement sur sa table des vins francs et naturels, c'est-à-dire salubres et bienfaisans. Qu'on juge de ce qui se passe en pays étranger, et que l'on dise ensuite ce que serait *le commerce* des vins s'il eût été, nous ne disons pas *favorisé*, c'était, ce serait encore fort inutile, mais laissé à sa libre action, à son développement naturel !

On classe les vins en deux ordres fort distincts, les *vins secs*, et les *vins sucrés* ou *vins de liqueurs*; ceux-ci, récoltés sous une température plus élevée, lorsque le fruit est à demi séché, contiennent moins d'eau, plus de sucre, et développent un parfum plus prononcé ; ils offrent une consistance en quelque sorte sirupeuse, et une douceur qui les rend en effet plutôt *liqueur* d'agrément qu'aliment de grande consommation. Les vins secs sont plus dépouillés, plus limpides, la matière sucrée n'y domine pas ; la saveur est légèrement astringente; le bouquet plus léger, plus fin en général, est de toutes leurs perfections la plus recherchée des connaisseurs. Dans la couleur, le rouge qui s'écarte des teintes violacées pour se rapprocher du grenat, et, en vieillissant, de la nuance un peu jaunâtre dite *paillée*, est le plus parfait. Pour le vin blanc, on voudrait en quelque sorte absence de couleur, bien que des liquides excellens en ce genre

soient d'un jaune très prononcé : l'*Arbois*, par exemple, désigné souvent par la dénomination de *vin jaune*. Le vin *rosé* offre une teinte légère et gracieuse qui se donne par artifice et sans inconvénient avec la baie du sureau. Le *bouquet* ou arome est l'effet d'une cause peu connue encore ; on l'attribue à une huile essentielle odorante contenue dans le liquide, et qui se volatilise sous une température un peu élevée. Beaucoup de vins dont le bouquet est délicieux et délicat, les bordeaux fins, par exemple, sont souvent très mal jugés, parce qu'on les goûte au sortir d'une cave trop fraîche. Quand le liquide en vaut la peine, il faut l'étudier très attentivement sous ce rapport, car certains vins éprouvent une sorte de transformation remarquable après un quart d'heure de séjour dans le verre. Pour ce qui est du bouquet donné artificiellement à l'aide de substances odorantes, il constitue une falsification en matière commerciale ; mais cela se réduit à une puérilité fort innocente, lorsque les choses ne dépassent pas la consommation personnelle du producteur. Nos pères saturaient leurs vins de romarin et de sauge; ils les voulaient fortement *épicés*. Le vin est *corsé*, il a *du corps*, lorsqu'à une couleur prononcée il joint une grande force vineuse, et parle énergiquement au palais. On le dit *droit en goût*, quand il n'a rien emprunté aux mélanges, et *franc de goût*, lorsque le terroir, les fûts, le contact prolongé avec l'air atmosphérique ne lui en ont donné aucun qui soit étranger à sa nature. Il faut donc une grande délicatesse d'organes, et

une longue expérience pour prononcer un jugement très sûr en fait de franchise ou de droiture de goût! La *générosité* doit s'entendre d'une richesse de perfections telles, qu'elle produit un sentiment de bien-être, un effet sensiblement tonique, avec une quantité de liquide même très faible. Un vin généreux relève presque instantanément les forces épuisées par une fatigue extrême; on en donnait autrefois aux malades. La Boëthie, philosophe ami de Montaigne, affaibli par une maladie aiguë des intestins, buvait du vin généreux à pleine tasse, et périssait ainsi à trente ans. Un vin est dit *liquoreux* quand il a conservé une agréable douceur que ne combat pas la présence marquée du tannin ; dans cet état, en agitant le verre, on voit le vin couler lentement et par petites larmes sur les parois du vase. Les vins *moelleux* glissent en quelque sorte sur le palais et la langue, et n'y laissent aucune saveur styptique, comme font les vins *durs*. Les *nerveux* ont leurs principes constitutifs si bien équilibrés, qu'ils résistent bien aux secousses du transport, et aux influences atmosphériques funestes aux liquides trop délicats. La *sève*, confondue par Julien et par quelques amateurs avec l'*arome* et le *bouquet*, désigne dans un vin bien fait et bien traité cette énergie savoureuse produite par un ensemble immédiatement appréciable de perfections; elle est sentie à l'arrière-bouche, avant que les diverses qualités ne s'y détaillent, si l'on peut s'exprimer ainsi. Quant au *soyeux*, au *velouté* des vins, ce sont des termes de dandysme

œnologique dont les commerçans font peu d'usage. C'est *le fin du fin* à la manière d'un célèbre gourmet qui, résumant un jour son opinion sur d'excellente malvoisie, s'écriait les yeux au ciel : *C'est du satin, c'est du velours en bouteille!* Ajoutons que les vins naturels et se portant bien, ne contenant aucune substance ajoutée, surtout n'ayant que leur alcool produit par la fermentation, laissent la bouche fraîche, sans aucun sentiment d'ardeur. Tout vin qui ne remplit pas cette dernière condition, est *nuisible*, il doit être proscrit de la table des gens de goût.

Il n'entre pas dans notre plan de traiter des maladies du vin ; on a hasardé beaucoup d'explications qui n'expliquent guère les choses, et on a proposé des moyens curatifs qui guérissent peu quand ils ne rendent pas plus malade. La *thérapeutique* des vins n'existera que quand la science se sera livrée à la profonde décomposition des liquides, et à l'étude habile des fonctions qu'exerce chaque élément constitutif ; après quoi il faudra encore tenir compte du *tempérament*, de l'*âge*, etc. Cela serait toutefois d'une haute importance pour le commerce exposé à de grandes pertes par l'altération souvent subite de vins fort précieux. L'aigreur ou *acescence*, ou *acétification*, l'amertume appelée vulgairement *pousse* dans les pays vignobles, et la décomposition putride, telles sont les trois maladies les plus fréquentes. L'*amertume* devient un véritable fléau en France, et détruit d'énormes valeurs dans les départemens de la rive gauche de la Loire et dans la Bourgogne. Cette grande

et magnifique contrée vinicole a vu son exportation diminuée et presque anéantie par suite de l'amertume que prennent ses admirables vins dans le transport, et nous avons entendu dire à un riche négociant, que la Bourgogne donnerait 1,000,000 en échange d'un préservatif sûr contre l'amertume. Il est certain que cette maladie concourt avec beaucoup d'autres causes à faire déchoir la production, quant aux qualités fines et de haut prix. Peut-être la fumure exagérée, peut-être l'abus du *procédé* ou introduction excessive du sucre dans la vinification, ont-ils une grande part dans le mal signalé en Bourgogne, particulièrement pour les vins de la Côte et ceux de Nuits; peut-être pour le Berry serait-il temps d'arriver à une rénovation des vignobles, en substituant d'autres variétés plus vigoureuses aux cépages usés par une longue production.

La géographie des vins a été tentée plusieurs fois, mais toujours avec peu de succès, faute de notions exactes. Comment aurions-nous des connaissances bien certaines de la production étrangère, lorsque la nôtre même nous est inconnue sous beaucoup de rapports? On fait en France des vins du plus haut mérite qui sont parfaitement ignorés, et qui servent obscurément, dans les manipulations locales, à corriger les qualités inférieures. Nous nous bornerons donc à tracer un tableau rapide des vins étrangers qui ont quelque importance commerciale, en indiquant leurs caractères dominans, après quoi nous parcourrons rapidement la France, pour y recon-

naître les produits qui méritent le plus d'attention; prévenant encore une fois le lecteur qu'il ne doit attacher aux chiffres que nous donnerons avec mesure, que cette foi accordée à ce qui a été choisi avec soin et examiné avec une attention fort sévère.

Indépendamment du froid et de la chaleur extrêmes qui repoussent toute culture de la vigne, il existe encore entre cet arbuste et la fécondité du sol un lien mystérieux qui, à latitude égale, à parité d'exposition, avec des élémens terrestres en apparence semblables, et enfin avec les mêmes espèces, donne ici d'abondantes et parfaites récoltes, tandis que là on s'épuiserait en vains efforts pour obtenir autre chose que de très mauvais raisins. Cependant les difficultés ont été vaincues, nous devons l'avouer, où jamais on ne l'aurait tenté, si les produits des lieux favorisés par la nature eussent pu être achetés facilement et librement; et il suit de là que le commerce d'exportation des vins de France, au lieu de se calculer par centaines de millions de francs, se réduit environ à la minime et bien triste somme de 47,000,000 fr. C'est un malheur difficilement réparable, parce que les peuples reviennent rarement sur les habitudes prises.

VINS ÉTRANGERS. EUROPE.— *Espagne.* — Le pays le plus fécond en beaux vins en Europe, après la France, est la péninsule espagnole. L'Espagne a d'admirables vignobles dont le mérite, à l'exception de quelques variétés célèbres, ne nous est que très va-

guement connu. La vinification s'y fait mal en général; le traitement du liquide est ensuite plus mal suivi encore, et la peau de bouc, vase vinaire commode peut-être pour le transport fort difficile dans les montagnes et sur des chemins praticables aux mulets seulement, donne au vin une saveur putride fort repoussante. Cependant on trouve en Espagne des vins qui ont de riches qualités, et qui donnent matière à un beau commerce; ils sont pour la plupart sucrés et toniques; ils ont de la finesse et du parfum, mais presque tous manquent de légèreté, et aucun n'est tout-à-fait inoffensif. En Navarre, les environs de *Peralta* donnent un *rancio* délicieux dont il s'exporte très peu. En Aragon, les *Grenaches*, riche et brillante famille qui est venue peupler quelques-uns de nos départemens pyrénéens, et qu'on prise beaucoup à Paris. La Catalogne a des vins dits *malvoisie*, très agréables; on en envoie à l'étranger. Le vin de *Valdepñeas*, dans la *Nouvelle-Castille*, est en grand renom par toute l'Espagne et en Angleterre, qui préfère le Valdepeñas rouge. *Fuencaral* produit d'excellent muscat. Sous le nom d'*Alicante*, il faut comprendre des vins fort remarquables qui se récoltent dans les fertiles provinces de Valence et Murcie, et dont il se fait une riche exportation. Ils sont corsés et généreux, leur parfum est exquis; mais l'ardeur du climat leur communique une saveur sucrée de fruit cuit et une énergie alcoolique s'écartant beaucoup du type de perfection qui rend les vins d'un usage inoffensif : aussi les bons vins

dits d'Alicante, comme ceux de *Malaga,* ne se prennent qu'à petits verres, et comme *liqueur.* Il est difficile de s'en procurer d'authentiques, car on les mélange, et souvent on les falsifie dans le pays même. Il se consomme dans les cafés d'Europe cent fois plus d'*Alicante* et de *Malaga* que l'Espagne n'en saurait annuellement produire; ce sont deux liquides contre lesquels le commerce honnête et les consommateurs doivent se tenir en perpétuelle défiance.

L'*Andalousie* a de riches et célèbres vignobles, dont les produits donnent également lieu à un beau commerce d'exportation, pour l'Angleterre principalement. Parmi les variétés de *Xérès*, le *Paxarète* est d'une finesse et d'une délicatesse supérieure; le *Abocado* est sec, tonique, brillant, et donne un vin magnifique d'entremets. Le *Xérès-de-la-Frontera* jouit d'une grande célébrité : c'est l'*âme du vin*, disent les Andalous, et avec la proportion d'un sixième seulement, ils font un vin délicieux, d'une liqueur médiocre. Les premiers vins du royaume de Grenade sont ceux de *Malaga*, très variés et d'une grande perfection. Le coloré ambre foncé est le seul qui vienne en France, où il est difficile de l'avoir dans toute son authenticité. En nature et vieux, il est éminemment parfumé et tonique ; sa valeur dans cet état peut s'élever jusqu'à 15 et même 18 fr. la bouteille.

Portugal.— Cette contrée, dont la richesse vinicole pourrait se décupler, produit au nord-est les vins connus dans le commerce sous le nom de *Porto*. Ces

vins ont des qualités précieuses quand ils sont bien faits ; mais ils sont presque toujours saturés d'alcool par addition, pour faciliter leur transport. Si dans cet état ils font les délices de l'Angleterre et du Brésil, ils conviennent peu aux palais perfectionnés par l'habitude des liquides délicats et légers. L'auteur de cet article a reçu directement de Portugal, et dans des vases cachetés, des échantillons provenant des meilleurs crûs du *Haut-Duero*, traités par l'un des plus habiles vinificateurs de la contrée. Rien n'égale la richesse de ces vins, pour cette fois bien authentiques ! richesse en quelque sorte excessive, car les perfections mêmes sont exagérées. Aussi rien ne ressemble moins au vrai *Porto* de Portugal que le *Porto* anglais ou français. Si l'on pouvait parvenir à avoir en France de ces vins en nature, ils seraient fort précieux au commerce pour communiquer de l'énergie à des vins faibles, mais bons, auxquels on donnerait plus de valeur. *Bucellas*, près de Lisbonne, donne un vin léger, agréable et rafraîchissant. Le *Sétubal* est très parfumé, il acquiert des qualités supérieures en vieillissant : c'est un vin toujours très cher.

Italie et Sicile. — Ces contrées si célèbres dans l'antiquité pour l'excellence de leurs vins, paraissent avoir perdu en grande partie leurs traditions, et si elles produisent encore des liquides de qualité, ils se consomment sur les lieux, attendu que leur extrême délicatesse, à peu d'exceptions près, ne permet point

le transport. L'art de la vinification est presque partout inconnu ; tantôt âpres jusqu'à la rudesse, tantôt doux jusqu'à la fadeur, souvent grossiers et troubles, il est cependant de précieux vins qui méritent d'être signalés. Dans le royaume de *Sardaigne*, *Montmélian* produit des rouges qui imitent notre *Côte-Rôtie*, et qui sont fort goûtés à Genève ; la Savoie expédie encore quelques bons vins en Hollande. Le *Piémont* produit beaucoup de vins pour la consommation locale ; quelques-uns sont fort estimés. L'île de Sardaigne, extrêmement féconde en vins, mais qui ne sait ni cultiver ni vinifier , qui devrait faire un commerce énorme et s'enrichir rapidement par les vins, exporte cependant au nord de l'Europe une espèce de Malvoisie très agréable, et un vin qui se rapproche de l'Alicante ; dans le Nord, on le vend et on le prend pour tel. Les petits duchés font quelque commerce de leurs vins avec les pays limitrophes ; on cite dans la *principauté de Lucques*, l'*Aleatico*, qui, bien fait, est délicieux, mais il souffre presque toujours du transport. La même variété, sous le même nom, se retrouve dans la *Toscane*, contrée qui récolte 1,200,000 hect. L'Aleatico a quelque analogie avec l'*Alicante-tinto* ; il se fait encore dans les *Etats pontificaux*, dont les produits d'*Albano*, de *Montefiascone*, d'*Orvieto*, sont en grande réputation. Nous citerons dans le *royaume de Naples*, le *Lacryma-christi*, qui se récolte sur les flancs du Vésuve, vin des plus suaves, magnifiquement coloré et parfumé ; il n'entre pas dans le commerce. Plusieurs vins de

cette contrée rappellent la saveur de quelques belles qualités de notre Côte-d'Or, la saveur seulement. La *Sicile* et les îles volcaniques qui l'avoisinent au nord sont très riches en beaux vignobles dont les produits se livrent en majeure partie à l'exportation. ***Malte***, grande hôtellerie anglaise de la Méditerranée, est un bon débouché pour la Sicile. Le vin de ***Marsalla***, à l'ouest de l'île, issu du Madère par des plants qui y furent apportés, rappelle assez bien son origine pour être vendu comme Madère sec en Europe, où il figure trop souvent sous ce nom sur des tables fort opulentes. On le reconnaît à une légère pointe d'âpreté, à la couleur toujours moins belle, au parfum moins caractérisé : au reste, les propriétés apéritives sont les mêmes. Il ne faut pas confondre le vrai Marsalla bien fait, avec les produits moins estimés de quelques vignobles voisins ; le commerce local est trop intéressé à cette confusion, où il trouve son compte, pour ne pas la tenter quelquefois. Qu'il est difficile de juger les vins étrangers ! voyez plutôt l'opinion bouffonne qu'on se fait des nôtres en Valachie (1)!

Grèce. — La Morée et les îles de l'Archipel produisent une énorme quantité de raisin dont partie est

(1) Croirait-on qu'en Valachie, l'opinion générale est que les vins français sont *presque tous âpres et aigres?* Cette singulière erreur est exprimée avec une naïveté infinie, dans un mémoire excellent d'ailleurs, adressé en 1836 à la Société d'œnologie française et étrangère, par un Valaque de haut rang. Cela rappelle ce qu'écrivait Victor Jacquemont voyageant dans l'Inde : « Le vin de Bordeaux que l'on boit à Delhi n'est que de mauvais vinaigre. »

séchée et livrée au commerce sous le nom de *raisin de Corinthe*, et l'autre donne la *Malvoisie*, nom générique sous lequel on désigne les vins de liqueur qui se préparent dans ces contrées. Les vins, faits généralement avec peu de soin, tournent quelquefois à l'aigre et supportent mal le transport; quelques-uns cependant, comme *le Santorin*, gagnent à vieillir, et s'exportent en Russie.

Turquie. — Si les Musulmans ne doivent point boire de vin, la consommation du raisin leur est permise, et ils en usent largement. L'empire, en Europe, produit quelques vins très estimés. La Moldavie et la Valachie, où se sont introduits les bons cépages hongrois, exportent dans l'empire russe une faible quantité qui se rapproche du Tokay sans en avoir la délicatesse. Le petit district de Bouzeo donne un vin qui a beaucoup d'analogie avec le Malaga, quand il est bien fait. L'absence de débouchés avilit les prix au point que des liquides d'excellente qualité se livrent à 35 cent. la bouteille.

Russie. — Depuis une trentaine d'années, la production œnologique a fait d'immenses progrès dans la partie méridionale de cet empire, où elle est l'objet des soins de la haute noblesse et des encouragemens particuliers du gouvernement. La nature du sol est très favorable, et les variétés de ce pays sont choisies avec beaucoup d'attention dans les meilleurs vignobles d'Espagne, de la France et du Rhin. Ces belles créations, qui ne peuvent encore intéresser que l'a-

gronome, auront quelque jour une haute importance commerciale; la France doit s'y attendre.

Empire d'Autriche. — Cette grande mosaïque formée de peuples si divers par les mœurs, le langage et la dissemblance des intérêts, se trouve dans les conditions les plus heureuses pour la production des vins; mais elle est mal placée pour en faire le commerce au dehors, si ce n'est en Russie. Le mérite principal que l'on peut accorder aux meilleurs vins de l'Empire, c'est leur *corps*. L'acidité est le défaut général, bien qu'elle soit une sorte de perfection pour les Allemands par suite de l'habitude.

La *Gallicie* n'a rien à citer. La *Hongrie* produit 12 millions d'hectolitres, et exporte, en Russie surtout, pour près de 3 millions de francs. On sait quel degré de célébrité le *Tokay* a pu atteindre, au moins le bon et vrai Tokay, le premier vin de liqueur du monde, réservé aux tables princières et royales, et dont tout ce qui porte le même nom dans le commerce européen n'offre qu'une imparfaite idée. La Hongrie est du petit nombre des pays vignobles où, après un travail de vinification habile et rationnel, on donne le plus de soins au traitement et à la conservation des vins, talent tout commercial, et beaucoup trop négligé même en France. Quelques vignobles *moraves* le cèdent peu à ceux de Hongrie. On accuse le gouvernement impérial d'avoir gêné la culture des vignes en Moravie; cela expliquerait pourquoi cette province n'exporte pas; quant à la mesure en elle-même, elle

est injustifiable. Comment comprendre que les industries *naturelles* soient sacrifiées au triomphe de vains sophismes économiques? Il est vrai que la *Basse-Autriche* produit plus d'un million d'hectolitres de vins, dont quelques-uns acquièrent des qualités précieuses en vieillissant. Ce sont en général des vins blancs dont la couleur manque de beauté, mais qui se rapprochent, les uns de notre Bourgogne, les autres des Rhénans. La *Styrie* donne des produits analogues à ceux de la Basse-Autriche. La *Carniole* a d'excellens vins dans le genre italien, et dont elle fait un beau commerce avec l'Allemagne, où ils sont très estimés. Les riches vignobles de la *Dalmatie* exportent des vins qui se rapprochent de ceux de la Grèce. Les qualités qui distinguent les récoltes du *Lombard-vénitien* sont une belle couleur et du corps; mais très peu de ces vins vieillissent, plusieurs se gâtent et tournent à l'aigre. Ce qu'on y appelle *Vino-santo* n'appartient pas à une localité, mais à cinquante localités italiennes, qui toutes élèvent le plus possible la supériorité de leur récolte en la plaçant beaucoup au-dessus des autres : innocentes prétentions qui ne prouvent rien, et se retrouvent dans tous les vignobles du monde. Les meilleurs *Vini-santi* sont d'une charmante couleur dorée, doux sans fadeur, et fort agréablement parfumés. Ils voyagent difficilement.

Saxe. — Quelques vignobles importans, où, sous une latitude élevée, on trouve des qualités estima-

bles, parce que l'art de la vinification est en progrès. Le goût général, universel pour le *mousseux* a fait tenter quelques essais en ce genre, et il y a peu de temps que de grands propriétaires saxons, réunis en concile œnologique, ont déclaré solennellement leurs mousseux égaux, sinon supérieurs, au vrai Champagne. C'est toujours la même et très innocente passion qu'inspire le *vin du crû*. Cependant, que les cultivateurs et les commerçans français ne se fient pas trop à la grande réputation des liquides de la France : ce que nous dirons bientôt des vignobles de la Moselle en Prusse rhénane est de nature à inspirer de plus sérieuses inquiétudes ; on ne saurait trop soigner et *respecter* les belles qualités françaises.

Wurtemberg. — Importantes récoltes ; quelques vins fort estimés, connus surtout en Angleterre, où ils s'exportent sous le nom de *vins du Neckar*. La ville d'*Heilbronn* est un entrepôt considérable du commerce des vins en Allemagne.

Nous arrivons au Rhin et aux magnifiques coteaux qui suivent son cours sur les deux rives. La réputation des *vins du Rhin* est très haute, c'est l'une des plus belles du monde. Du corps, une sève riche et énergique, une légère âpreté qui ne déplaît pas, un arome d'une suavité supérieure, distinguent les grands vins du Rhin. On sait que ces liquides ne deviennent potables qu'après un long séjour dans le bois et dans de bonnes caves où ils perdent insensiblement de leur rudesse native pour développer toute

la richesse de leurs perfections. Les Allemands du Rhin font et gouvernent leurs vins avec l'esprit de calcul réfléchi et rationnel que les Allemands apportent en toute chose; pour des profits actuels et du moment, ils ne voudraient point dégénérer. Aucune tradition ne se perd dans cette judicieuse contrée œnologique ; on n'y reste point étranger aux perfectionnemens de l'art moderne, et les vignerons du prince de Metternich font mieux le vin, sans aucun doute, que ne le faisaient les anciens moines du Johannisberg, soit dit comme leçon amicale adressée à plus d'un vignoble français. Aussi, le commerce des vins, gâté, gaspillé, compromis en plus d'un lieu, est-il brillant et fort considéré dans l'Allemagne occidentale. Maîtres des prix, ne subissant aucune loi ruineuse, parce qu'ils ne s'aventurent jamais, les négocians allemands suivent avec dignité l'exemple des producteurs, et font de belles et honorables fortunes. ***Bade***, ***Darmstadt***, ***Nassau***, la ***Bavière*** et la ***Prusse rhénane***, rivalisent d'habileté, de zèle, de perfection. Dans cette dernière contrée, sur la Moselle, on fait des blancs mousseux d'un très grand mérite. Nous avons dégusté les qualités supérieures, nous avons comparé soigneusement avec ce que notre Champagne produit de plus parfait, et tout en reconsant moins de légèreté et un peu d'excès de matière sucrée dans le mousseux allemand, nous avons compris tous les dangers d'une concurrence formidable pour nous, en Angleterre et en Russie. Bien qu'il nous soit impossible de donner en chiffres la valeur

commerciale de l'exportation des vins de la Prusse rhénane, nous pouvons affirmer qu'elle s'accroît d'année en année. Sans jalousie nationale, il nous est permis de contempler un tel phénomène commercial avec de tristes regrets que font naître les causes déplorables qui l'ont enfanté.

Johannisberg, *Rudesheim*, *Steinberg*, *Graffenberg* produisent les meilleurs vins du Rhin, des vins qui, suivant leur âge, et surtout en raison de l'absence d'âpreté et de piquant trop prononcé, se vendent depuis 8 jusqu'à 25 fr. le flacon.

Suisse. La vigne est l'objet d'une culture importante dans plusieurs cantons, et donne lieu à un beau commerce intérieur. *Schaffhouse* et *Neuchâtel* font de très bons vins rouges. Les cantons qui confinent au lac Léman ont des produits qui rivalisent avec les secondes qualités de Bourgogne. Martigny, dans le *Valais*, a de jolis muscats.

— *France*. Nous arrivons en France, et nous parcourrons ses belles vallées pour y signaler les caractères qui distinguent leurs meilleurs vins. Voici l'ordre dans lequel on peut classer les départemens français, relativement à l'étendue des vignobles et à l'importance de la production, considérée au point de vue de la quantité.

1. Gironde.
2. Charente-Infér.
3. Hérault.
4. Charente.
5. Dordogne.
6. Gers.
7. Gard.
8. Lot-et-Garonne.
9. Var.
10. Lot.
11. Aude.
12. Haute-Garonne.
13. Loiret.
14. Bouches-du-Rhône.
15. Pyrénées-Orientales.
16. Maine-et-Loire.
17. Saône-et Loire.
18. Yonne.
19. Tarn-et-Garonne.
20. Indre-et-Loire.
21. Aveyron.
22. Tarn.
23. Rhône.
24. Loire-Inférieure.
25. Puy-de-Dôme.
26. Vienne.
27. Vaucluse.
28. Isère.
29. Ardèche.
30. Loir-et-Cher.
31. Côte-d'Or.
32. Drôme.
33. Basses-Pyrénées.
34. Aube.
35. Jura.
36. Deux-Sèvres.
37. Landes.
38. Seine-et-Marne.
39. Marne.
40. Indre.
41. Allier.
42. Vendée.
43. Ain.
44. Seine-et-Oise.
45. Meurthe.
46. Corse.
47. Hautes-Pyrénées.
48. Corrèze.
49. Basses-Alpes.
50. Loire.
51. Meuse.
52. Haute-Marne.
53. Bas-Rhin.
54. Cher.
55. Haute-Saône.
56. Arriège.
57. Haut-Rhin.
58. Sarthe.
59. Nièvre.
60. Aisne.
61. Doubs.
62. Hautes-Alpes.
63. Haute-Loire.
64. Moselle.
65. Eure-et-Loir.
66. Vosges.
67. Haute-Vienne.
68. Seine.
69. Oise.
70. Ardennes.
71. Eure.
72. Mayenne.
73. Lozère.
74. Morbihan.
75. Cantal.
76. Ille-et-Vilaine.

La Somme, Calvados, Côtes-du-Nord, Creuse, Finistère, Manche, Orne, Pas-de-Calais, Seine-Inférieure et Nord, n'ont pas de vignes sérieuses.

1° *Vallée de la Garonne, de la Charente et de l'Adour.* Elle cultive 900,000 hectares, et produit les vins de France les plus en réputation au dehors, et les plus facilement transportables. Elle possède les fameux vignobles du Bordelais, dont les produits peuvent acquérir, quand ils sont supérieurs, une valeur de 6,000 fr. par *tonneau* (912 litres). Finesse et agrément du bouquet, délicatesse de la sève, goût légèrement styptique sans âpreté, couleur franche et prononcée, limpidité incomparable, qualités toniques et apéritives, innocuité lorsqu'on en use avec

modération, tel est l'ensemble de perfections qui a rendu les grands vins du Bordelais célèbres depuis des siècles, et dans toutes les contrées du globe. Il faut ajouter que les producteurs soignent admirablement la vinification et la conservation. Des commerçans en petit nombre et de bas étage encourent seuls le reproche de gâter de belles qualités par des mélanges qui, alors, deviennent de véritables falsifications. Il est trop certain que quelques hommes à petites pacotilles ont gravement compromis à l'étranger le renom de nos meilleurs vins et la réputation de nos commerçans des ports de France, en trompant sur la capacité des vases comme sur la qualité des liquides. D'un autre côté, l'on ose *imiter* les vins de Bordeaux en pays étranger; et si, à Londres, on fabrique de toutes pièces l'*eau-de-vie de Cognac supérieure*, Amsterdam, dit-on, excelle dans la *création* des fins Médocs.

Nous ne déroulerons point ici la liste magnifique des productions variées et précieuses de la Gironde; une classification même générale est très difficile, tant elles diffèrent entre elles par le goût, la couleur, le bouquet, la durée, et mille nuances imperceptibles. Cependant le commerce a établi *deux classes* qui paraissent maintenant bien admises, et qui peuvent guider dans les achats; nous les exposerons donc rapidement, avec cette observation indispensable que les liquides rangés dans chacune d'elles n'ont point toujours une ressemblance absolue, et que les différences ressortent en raison de la bonté des récoltes,

toute distinction s'effaçant dans les mauvaises années.

Première classe. — *Château-Margaux, Château-Laffitte, Latour, Haut-Brion.* Le produit de ces quatre crûs peut être de 400 à 450 tonneaux, dont la valeur, année de récolte, est en moyenne de 2,400 à 3,000 fr. Nous avons dit que cette valeur se doublait quelquefois, lorsque l'âge avait développé toutes les perfections de ces précieux liquides. Le Haut-Brion semble depuis quelques années être moins en faveur ; son prix est toujours un peu plus faible que celui de ses trois rivaux.

Deuxième classe. — *Rauzan, Branne-Mouton, Léoville, Gruau, Larose, Pichon-Longueville, Durfort, Degorse, Lascombe, Cos-Destournelle,* 850 tonneaux à 2,000 et 2,100 fr.

Troisième classe. —*Château-d'Issan, Pougets,* plusieurs clos de *Cantenac* et de *Margaux, Malescot, Ferrière, Giscours, Langoa, Bergeron, Cabarus, Calon-Ségur, Montrose, Lanoir,* 1,100 tonneaux de 1,700 à 1,800 fr.

Quatrième classe, avec deux divisions. — 1re, *Saint-Julien, Béchevelle-Saint-Pierre, Château-de-Béchevelle, Château-Carnot,* quelques *Margaux* et *Cantenac,* 650 tonneaux de 1,200 à 1,500 fr.; 2e dans laquelle sont rangées les grandes propriétés de *Pauillac* et *Saint-Estèphe,* et quelques autres de *Labarde* et *Margaux,* 1,000 tonneaux de 1000 à 1200 fr.

On établit une CINQUIÈME CLASSE dans laquelle se rangent beaucoup de vins encore très estimés de *Pauillac*, *Saint-Estèphe*, *Saint-Julien*, *Soussans*, *Labarde*, *Ludon*, *Macau*, *Cantenac*. La valeur du tonneau peut être de 7 à 800 fr. (*Statistique de la Gironde*).

La différence qui règne entre les cinq classes supérieures et les vins récoltés par les petits vignerons, vins qui se vendent de 300 à 450 fr., tient beaucoup moins à l'essence des cépages et à la nature du sol, qu'à des circonstances tirées du manque de capitaux, et du désir d'obtenir la quantité aux dépens de la qualité. La supériorité industrielle et commerciale de la grande sur la petite propriété, question tant agitée par les économistes, se résout d'une manière affirmative et fort claire, en ce qui touche aux intérêts vinicoles bordelais. Résumant à grands traits la production œnologique de notre pays, nous sommes forcés de passer sous silence des vins qui, dans un traité spécial, occuperaient chacun un chapitre. Cependant, indépendamment du *Sauterne*, rival du vin du Rhin, selon quelques habiles dégustateurs, vin délicieux qui est aux blancs du Bordelais ce que le Château-Laffitte est au rouge, et c'est tout dire : nous devons encore citer le *Saint-Emilion*, si beau de couleur, si délicieux de corps et de bouquet ; les *Graves*, dont il se fait un grand commerce et dont le prix s'élève quelquefois jusqu'à 3,000 fr. le tonneau. Encore une fois, nous n'entendons point faire une nomenclature complète, mais donner un simple aperçu

de ce que nos vignobles produisent de mieux. Pour ce qui est de nos jugemens, nous ne les imposons pas. En fait de vins, les opinions sont si diverses, que c'est surtout pour cette délicate production qu'on peut dire à juste titre : *les goûts ne sont et ne peuvent être matière à contestation*. En somme, cette belle contrée livre à l'exportation 30,000 tonneaux de vins d'un très haut mérite. Un jour, quelque ministre de l'agriculture et du commerce, prenant au sérieux des intérêts aussi graves, favorisera ce pays en lui ouvrant de nouveaux débouchés, encouragera la bonne production, le commerce loyal et bien fait, et doublera cette richesse, au grand profit de toute la France.

La production du Bordelais est très variable ; elle a été en 1837, pour tout le département, de 2,213,624 hectolitres, et en 1838, de 1,149,116. Les gelées printanières, les pluies au moment de la floraison, les orages versant de la grêle, la multiplication quelquefois prodigieuse des insectes nuisibles, semblent attaquer ces précieux vignobles plus cruellement que tous ceux de la France. On a parlé plusieurs fois d'une grande assurance mutuelle contre quelques-uns de ces risques entre tous les vignobles français, plusieurs essais même ont été partiellement tentés, mais les difficultés sont énormes. Pour les vaincre, il faudrait que l'association fût générale ; et l'esprit de concorde et d'union dans notre siècle, qui cependant en comprend très bien les avantages, le cède en toute chose à l'antagonisme industriel et commercial.

Dordogne. — Les vins blancs de la gauche de la

rivière sont fort estimés pour la couleur et le parfum; on fait grand cas des vins de Bergerac.

Les *deux Charente* n'ont pas de vins remarquables ; à moins que ce ne soit déjà une grande perfection que de donner la première eau-de-vie du monde. Cette production est en souffrance, et le commerce décroît d'une manière inquiétante.

Le *Lot* n'a point de vins de qualités supérieures; mais il en produit de très corsés, et d'une couleur si prononcée, qu'on les utilise pour remonter les vins faiblement pourvus. Ce sont donc des vins *utiles* pour le commerce ; on les prépare avec des soins fort intelligens.

Le *Tarn* fournit des liquides qui entrent en comparaison avec les bons troisièmes crûs de Bourgogne; aussi *Alby* et *Gaillac* font-ils un commerce lucratif avec la Hollande et les colonies par Bordeaux, où se chargent leurs vins.

La *Haute-Garonne* a d'excellens vins qui se vendent à vil prix sur les lieux, *faute de débouchés*.

Le *Gers* convertit ses vins en eau-de-vie, connue dans le commerce sous le nom d' *Armagnac*. Elle n'a pas le brillant parfum du *Cognac supérieur*, mais elle est plus douce. Elle est très moelleuse, et se distingue par une extrême finesse. Ce qui se fait de meilleur en vin dans le département se vend à Bordeaux pour le commerce étranger.

Les *Basses-Pyrénées* ont leur célèbre *Jurançon*

blanc et rouge. C'est un vin de premier ordre, d'une très belle couleur, avec une sève fort riche et un bouquet extrêmement agréable. Bayonne fait un bon commerce de vins.

2° *Vallée de la Méditerranée.* — Le *Jura* expédie plus de 300,000 hectol. en Suisse. Il a des vins précieux. L'*Arbois* et le *Château-Châlons* ont conservé leur antique réputation. Il faut encore citer les *Arsures* pour la vivacité, la finesse, et un arome léger de framboise. Mais ces vins viennent peu dans la capitale, où ils sont à peine connus. La capitale a tort; car, au fond, ces excellens liquides sont supérieurs à beaucoup de vins étrangers qui se paient quatre fois plus cher. Si le consommateur ne sait pas cela, c'est que le commerce ne se donne pas la peine de le lui apprendre.

La *Côte-d'Or*, qui, pour l'étendue des vignobles, est classée au 31e rang des départemens vinicoles, doit être aux premiers pour la qualité. Dans les bonnes années, elle produit des vins parfaits, dans toute la rigueur du terme. Les amateurs qui préfèrent les grands Bordeaux, reconnaissent aux premiers Bourgogne une couleur, un bouquet incomparables. *Vougeot*, *Vône*, *Chambolle*, *Nuits*, *Beaune*, *Aloxe*, *Savigny*, *Volnay*, *Pomard*, *Romanée*, *Meursault*, *Puligny*, *Montrachet*, *Chassagne*, *Santenay*, *Chagny*, *Chambertin*, *Corton*, *Richebourg*, quelle brillante et noble famille! quel opulent amas de richesses incalculables pour l'heureux département qu'elles

animent (1) ! Depuis une dizaine d'années, on a introduit la fabrication des mousseux. Ils sont corsés, hauts en goût et en bouquet; mais ils manquent de légèreté, ce qui n'empêche pas qu'on n'en fasse un très grand commerce.

Les produits de *Saône-et-Loire* n'égalent point les premiers crûs de la Côte-d'Or; mais plusieurs en approchent de très près, et sont plus *solides* en général, c'est-à-dire qu'ils voyagent avec moins de danger, et sont moins exposés à ces altérations fréquentes qui font la ruine du commerçant. *Châlons* et *Mâcon* ont des vins d'un très haut mérite, et dont les qualités hygiéniques sont passées en proverbe. Romanèche, dans le même département, renferme le célèbre crû des *Thorins*, et le non moins renommé *Moulin-à-Vent*. Le *Pouilly fuissé* se place au troisième rang des vins blancs de France; il ne mérite pas toujours cet honneur.

Dans le *Rhône*, les vins du Beaujolais rentrent dans la classe qui vient de nous occuper, et se vendent

(1) Pour ce qui est du *Clos-Vougeot*, le vin qui a eu peut-être le plus de célébrité en France, il est certain qu'il se perd. Ce n'est plus une production d'*artistes*, mais une affaire de négoce, purement et simplement. Lorsqu'il était propriété monacale (nous devons aux monastères les plus beaux vignobles de la France), ce vin était fait avec des soins infinis, et conservé précieusement jusqu'à l'âge ou seulement il développe toutes ses perfections. MM. Tourton et Ravel avaient recueilli et pratiqué les bonnes traditions, mais depuis, les récoltes ne se font plus rationnellement, elles se livrent en pièces, et on ne sait au juste si le liquide arrive au consommateur dans un état de virginité bien intacte.

pour Mâcon. *Chénas*, *Fleury*, *Morgon*, *Juliénas*, sont en réputation; on ne s'en procure pas facilement d'authentiques. Le sud du département a le *Côte-rôtie* et le *Condrieu*, d'une sève extrêmement riche et du plus agréable parfum.

L'*Ardèche* envoie beaucoup de vins à Bordeaux, soit pour les coupages, soit pour l'expédition au nord de l'Europe. *Saint-Péray* a des blancs et des rouges d'un bouquet fort distingué; les blancs offrent de l'agrément par leur mousse légère.

Le *Gard*, si intéressant déjà par les développemens qu'a pris son industrie manufacturière, produit plus d'un million d'hectolitres de vins, dont plusieurs sont dignes d'attention et enrichissent ce laborieux pays. Ces vins grandissent dans l'opinion, parce qu'on travaille sans cesse à les améliorer. Il s'en exporte beaucoup. *Tavel*, *Lirac*, *Saint-Geniez*, *Lanédon*, *Saint-Laurent*, *Beaucaire*, donnent des vins rouges, les uns légers et fins, les autres fermes et d'excellent goût. *Calvisson*, près de Nîmes, fait une *clarette* délicieuse. Les eaux-de-vie se vendent à Cette (1).

(1) Le vignoble de Saint-Gilles a beaucoup perdu de son ancienne réputation; lui, aussi, vise surtout à la quantité. Cependant, un très habile viniculteur, M. le docteur Baumes, cultive sur la côte dite de la *Princesse*, le plant hongrois *Furmaïl* qui, dans l'Hégy-Allya, donne le célèbre vin de Tokay. A force de talent, de sacrifices et de persévérance, M. Baumes est parvenu à obtenir un vin si parfaitement semblable à la liqueur hongroise, que quand ce vin a paru dans la capitale, vers la fin de 1841, il y a produit la plus vive sen-

L'*Hérault* passe quelquefois 2 millions d'hectolitres. *Saint-Christol* et *Saint-Georges* méritent leur renommée, bien qu'un peu chauds et manquant de légèreté. *Maraussan* et *Sauvian* approchent du *Frontignan* et du *Lunel*, les premiers muscats *du monde*, et universellement reconnus pour tels, parce qu'ils joignent à une grande solidité le moelleux le plus exquis, la saveur la plus délicate, et un parfum dont l'agrément est infini. La variété de *Lunel* qui mérite peut-être le plus d'estime est celle qui se récolte à la *Côte du Mazet;* sa légèreté est admirable, sa finesse et son parfum sont exquis. Frontignan produit peu de muscat rouge, on se le procure assez difficilement, mais c'est une liqueur de premier ordre. Dans cette belle et riche contrée vinicole qui s'indigne avec raison des absurdes imitations qu'on ose faire de ses superbes liqueurs, se trouve une localité fort riche où se fabriquent de toutes pièces le Malaga, l'Alicante, le Xérès, même le Madère, à très bon compte. Sans doute cette fabrication est fort innocente, en ce sens qu'il n'y entre aucun élément nuisible à la santé; mais cela se vend et se livre en plus d'un lieu comme vins authentiques, et l'intérêt même que

sation. Rien n'est comparable à la magnifique limpidité, à la saveur exquise, à la charmante légèreté, au parfum délicieux du *Tokay-Princesse;* c'est une brillante conquête pour la France qui manquait de vins de liqueur au point d'en acheter à l'étranger, de très chers, et ordinairement falsifiés par l'eau-de-vie. Le Tokay-Princesse déjà plus de moitié moins cher que les détestables vins-confitures qui se vendent 75 c. le petit verre dans nos établissemens à la mode, deviendra l'honneur des desserts français.

nous portons à la prospérité du commerce des vins ne nous permettrait pas d'approuver une immoralité.

Au milieu des vins peu estimés de l'*Aude*, Narbonne, Ginestas et Sijean se sont fait une belle réputation de couleur, de moelleux et de goût. *Limoux* et *Magny* font pour les dames un vin blanc doux, très léger, et d'un joli bouquet, mais qu'on livre trop souvent épais et bourbeux.

Les *Pyrénées-Orientales* produisent le *Bagnols,* l'un des plus beaux vins de France, mais trop peu connu en France. Ce vin est corsé, moelleux, d'un goût excellent, d'une finesse rare dans le parfum. Nous avons dégusté ce vin âgé de cinquante ans; il était encore dans toute sa vigueur et sa beauté. Les vins de liqueurs du département sont connus dans le commerce sous le nom de *Grenaches*. Le *Rivesaltes* muscat marche de pair avec le *Lunel* et le *Frontignan;* le *Maccabeo* rappelle d'une manière sensible le Tokay hongrois. Les vins de Roussillon s'exportent avec beaucoup d'avantage pour la Suisse, l'Allemagne et l'Amérique du Sud. Il s'en expédie beaucoup à Paris pour les mélanges. Quelques blancs forment la base du faux Madère.

L'*Isère,* qui vante à juste titre la *Côte-Saint-André*, produit beaucoup de vins d'ordinaire, qui gagnent à voyager et à vieillir. Il s'en exporte en Suisse et en Allemagne.

L'*Ermitage*, magnifique vignoble de la *Drôme,*

peut, à notre avis, marcher de pair avec les plus grands vins de France. Sorti des celliers des plus habiles vinificateurs, c'est un vin que l'on peut dire *admirable*. Ce vignoble a trop d'intérêt, pour que nous n'exposions pas les classifications établies sur les lieux mêmes; nous empruntons ces renseignemens à l'un des plus habiles œnologues, propriétaires dans la montagne, et dont la perte récente est très regrettable (1).

Les quartiers de vignoble appelés *mas* se classent dans l'ordre suivant :

1° Mas de Greffieux.	7° Mas des Dionières.
2° — de Méal.	8° — de l'Ermite.
3° — de Bessar.	9° — de Péléat.
4° — de Beaumes.	10° — de la Pierrelle.
5° — de Cocoules.	11° — du Colombier.
6° — de Murets.	12° — de Varogues.

Le mas de Greffieux, *peu étendu*, donne le vin supérieur en finesse et parfum. Le *Méal* le suit de très près, et le *Bessar*, bien qu'ayant moins de finesse et de durée, a le précieux avantage d'être plus tôt prêt pour la vente. Les autres mas décroissent en qualité, tout en conservant encore un moelleux, une couleur, un parfum, qui leur donnent une grande valeur. Le meilleur vin d'Ermitage est produit par la réunion en portions égales et en cuvée des trois premiers mas. Ce vin n'entre dans le verre qu'après un séjour en fût d'au moins cinq ans, et s'accroît en perfections jusqu'à 25 ou 30. Il doit,

(1) M. Machon, *Bulletin de la Société d'œnologie*, Avril 1836.

pendant qu'il est dans le bois, subir au moins trois soutirages la première année, et deux la seconde; en général, il exige des soins de conservation très attentifs et une surveillance continuelle, sous peine de dégénérescence et d'acidité. Le collage doit se répéter plusieurs fois avant la mise en bouteille. Il se fait peu de blanc (250 à 300 hect.); mais ce blanc, produit des bonnes années, peut être regardé comme le meilleur blanc de France; moelleux, riche de goût, rempli de vivacité, d'un parfum délicieux et tout-à-fait *à lui*, participant de la fleur d'amandier et de celle de violette; il se garde un siècle, et ne tombe jamais dans l'infériorité, même dans les récoltes peu favorables au rouge.

Les vins d'années supérieures sont enlevés par Bordeaux pour s'unir aux bons vins du Bordelais, et leur donner plus de vivacité et de couleur. Le peu qui se vend sur les lieux s'envoie en flacon. Le vrai et bel Ermitage, dans les meilleures récoltes, ne va pas à plus de 2,200 hectol. On en vend sous ce nom, et avec ce titre, plus de 50,000, ce qui fait grand tort à la réputation du crû et au commerce local.

Vaucluse exporte en Suisse et en Allemagne; son *Château-Neuf-du-Pape* est un vin supérieur qu'on trouve sur toutes les tables opulentes, mais très rarement à l'état d'authenticité. Nous avons dit combien le talent en dégustation était rare : comme on le voit, les faits viennent successivement démontrer la justesse de cette opinion. En Vaucluse, un grand nom-

bre de propriétaires font cuire le moût, qu'ils saturent ensuite d'eau-de-vie ; ils livrent cela au commerce comme *grenache*. Cela fait une liqueur tolérable ; mais est-il sûr que ce soit même du vin ? En général, il faut se défier des grenaches. Vaucluse a des imitations de Tokay dont on fait cas dans le pays, elles sont peu connues au dehors. ***Rochegude*** produit un délicieux vin d'entremets, sec, salubre, frais, offrant quelque analogie avec le *Xérès-Abocado*.

Les ***Bouches-du-Rhône*** sont, comme le Gard, en progrès. La vinification y est parfaitement entendue, mais les vins manquent du principe conservateur et dégénèrent trop souvent. Les rouges des deux *Séon*, de *Saint-Louis* et de *Sainte-Marthe* sont très estimés ; les blancs de ***Cassis*** et de la ***Ciotat*** le sont plus encore. Marseille, place qui fait un beau commerce de vins, expédie beaucoup de vins *cuits* du département pour la Hollande, où ils sont en grande faveur. Le département sèche une masse énorme de raisins excellens qui rivalisent avec les meilleurs d'Espagne, et qui forment un article important du commerce marseillais. Les spiritueux, enfin, sont encore une riche branche de commerce dans cette contrée productive.

Le *Var* donne un million d'hectol. de vins qui se boivent avec plaisir sur tout le littoral de la Méditerranée et en Amérique. Les vins de ***Bandol*** sont colorés, de bon goût, et gagnent à voyager.

Nous pourrions dire de la *Corse* ce que le lecteur

a pu lire de la Sardaigne. Quand la puissante fécondité de cette île sera comprise et exploitée, ses récoltes en vins, riches de corps et de goût, prendront un rang distingué dans le commerce, et répandront l'aisance parmi les insulaires. Hambourg et les villes anséatiques achètent des vins de Corse et des raisins secs excellens. Le vin du *Cap-Corse* est le plus estimé.

Vallée de la Loire. — Le dép. de la *Loire* ne cite que son joli vin blanc de *Château-Grillet*, en réputation pour la vivacité et le parfum. Le *Renaison* joue à Paris un grand rôle pour les coupages.

La *Nièvre* n'a d'important vignoble que celui de *Pouilly-sur-Loire*, qui envoie ses vins à Paris pour les mélanges. Les belles qualités ont une ressemblance frappante avec les seconds *Graves* du Bordelais. Ces qualités sont quasi-inconnues dans la capitale, où elles réussiraient certainement. Pourquoi le commerce parisien n'essaie-t-il pas de mettre en lumière une foule de vins très jolis, de valeur modérée, qui seraient une bonne fortune pour 300,000 consommateurs, n'ayant, faute de le trouver, aucun liquide agréable au dessert? Nous osons dire que ce serait une source intarissable de profit pour les producteurs, et que c'est une mine vierge encore à exploiter par le commerçant.

Les meilleurs vinaigres d'Orléans se fabriquent avec quelques vins blancs du *Cher* : c'est un genre de mérite. Le *Sancerre* est agréable et surtout très léger, mais il ne vieillit pas.

Le *Loiret* est un pays de grande production. On y vise surtout à la quantité, et il fait le meilleur vinaigre connu. Il a quelques jolis vins très goûtés, en Normandie particulièrement. Les vignobles d'Orléans et de Beaugency vendent à Paris une énorme quantité de vins d'ordinaire.

Loir-et-Cher produit des vins appelés *noirs*, à cause de leur couleur extrêmement foncée, qui les rend propres aux mélanges. *Mer* produit un charmant vin de déjeuner, léger, fin, pétillant.

Joué et *Bourgueil*, dans *Indre-et-Loire*, donnent des vins d'un haut mérite, quand ils sont bien faits; le Bourgueil, dans ces conditions, peut rivaliser avec la 4e classe du Bordelais. La Belgique et la Hollande importent des liquides de ce département, surtout le *Vouvray*, qui y est en faveur, bien que lourd et capiteux. Les vins de Chinon ont une certaine importance commerciale. Un savant œnologue des environs de Tours fait (pour sa consommation de famille) un vin de *paille* (1) qui joue admirablement le Madère. « Il est à souhaiter, dit un jury de dégustateurs chargé de juger cinq variétés de ce vin, que la méthode facile de vinification de M. le comte Odart se propage avec

(1) On nomme vins de *paille*, ceux qui s'obtiennent de raisins séchés à demi sur la paille, en ayant soin d'enlever les graines gâtées et celles dont la maturité ne serait pas complète. On fait moins de liquide, mais sa perfection est quelquefois admirable. L'Alsace a des vins de paille qui se rapprochent du Tokay; cette pratique est usitée sur plusieurs points de la France, il est à souhaiter qu'elle s'étende et se généralise.

les cépages employés : ce serait une riche conquête pour notre pays. » On ne croira jamais que le jury départemental, en 1839, ait refusé les honneurs de l'exposition générale des produits de l'industrie française, à ces vins que nous n'hésitons pas, nous qui les connaissons, à proclamer le chef-d'œuvre de l'œnologie française pour notre époque.

La *Vienne* et les *Deux-Sèvres* font d'excellentes eaux-de-vie, comparables aux bonnes secondes de la Charente; elles se vendent pour telles dans le commerce.

Maine-et-Loire et la *Loire-Inférieure* exportent de bons vins blancs au nord de l'Europe. Les vins *champanisés* d'Angers, préparés avec talent par M. Lesourd-Delille, sont *les seuls vins* qui aient figuré à l'exposition de 1839. Les vins de Saumure sont colorés et généreux.

Vallée de la Manche. L'*Yonne* s'est vouée depuis long-temps au culte de la quantité. Il ne reste quasi rien de ces beaux vins qui faisaient la consolation et la fortune des moines et chanoines de l'Auxerrois. La *Chaînette*, *Migraine*, *Irancy*, *Coulanges*, *Junay*, sont pourtant encore des liquides d'un très haut mérite. *Châblis* est le meilleur vin d'huîtres et de déjeuner que produise la France. *Joigny*, *la Côte-St.-Jacques*, *Vermanton*, produisent des vins dignes d'estime, quand ils sont bien faits. Le commerce de l'Yonne s'exerce sur un million d'hectolitres, qui, sauf une large part de consommation locale, se ven-

dent très bien à Paris. Les mousseux sont les meilleurs *bourgognes-mousseux* pour les têtes un peu viriles.

L'*Aube* a ses *trois Riceys,* excellens vignobles. Bien que le mélange soit très nuisible aux vins qu'ils produisent, on mélange beaucoup. A *Bar-sur-Aube,* on fait un très bon vin blanc.

La *Marne* est l'une des gloires œnologiques de la France. Qui dit *vin de Champagne* exprime tout ce qu'il y a de plus gracieux, de plus vif, de plus gai, de plus populaire, de plus français en fait de liqueur. Le genre humain ne peut se passer de champagne!

Supposez-le d'un bon crû, et fait avec les soins minutieux, avec le talent qui seuls peuvent obtenir un vin limpide, sucré à point, mousseux sans excès; s'il reste dix minutes dans la glace pilée, il resserre toutes ses perfections pour les développer rapidement à l'arrière-bouche; refroidi, il devient d'une inexprimable finesse. Laissez-vous les bouteilles en vidange pendant vingt-quatre heures, il développe une sève qui lui est propre, et un bouquet qui n'appartient qu'à lui. Malheureusement, le grand et vrai vin mousseux s'en va, on en trouve difficilement; le goût populaire pour le vin mousseux a conduit beaucoup de vignobles à *champaniser* leurs vins blancs, et ces pseudo-champagnes se vendent à très bas prix, les propriétaires champenois souffrent beaucoup de cette concurrence. Depuis quelques années on le sucre trop, et il n'a peut-être plus au même degré ce fin

piquant qui le caractérisait. On vend en France des millions de bouteilles de mousseux à 2 et 3 francs, trop cher de moitié; n'achetez votre champagne mousseux qu'avec de très grandes précautions.

La Marne fait 80,000 hectolitres de vins mousseux, et fournit au reste de la France et aux étrangers 120,000 hectolitres de vins rouges en général de belle qualité, mais délicats et qui exigent pour leur conservation des soins intelligens. Le *Sillery sec*, l'*Ay* non mousseux, sont particulièrement estimés; ils s'exportent principalement en Angleterre, au prix de 5 et 6 fr. le flacon. Viennent ensuite les blancs et rosés mousseux des mêmes crus, et ceux de *Reims, Epernay*, *Avise*, *Mareuil*, *Pierry*, etc. Le commerce champenois vend à des prix fort modérés; mais les grands vins n'arrivent sur nos tables que fort chers, et comme peu de personnes savent juger leurs perfections, on se contente de mille breuvages mousseux et sucrés, dont le seul mérite est le bas prix, ce qui fait, disons-nous, un tort énorme à la Champagne.

La Champagne proportionne les élémens de son vin au goût, aux caprices fort divers des étrangers; le champagne pour Russes est fort différent du champagne pour Allemands, qui lui-même serait rejeté des amateurs anglais. Les États-Unis s'arrangent de tout.

Le Champagne mousseux et non mousseux, blanc, gris, rosé, n'atteint de perfection qu'après trois années au moins de bouteille; pendant quinze et

vingt ans, il acquiert de la délicatesse; et on en a vu encore de délicieux à quarante.

La Marne produit des vins rouges d'une très grande perfection : *Verzy*, *Vercenay*, *Saint-Basle*, *Bouzy*, *Sillery*, et beaucoup d'autres. Ils arrivent difficilement, le Bouzy surtout, sur la table du consommateur dans toute leur intégrité; on les mélange, ce qui est une vraie falsification, ou plutôt une profanation indigne quand il s'agit de tels vins.

Seine-et-Marne. — Il n'y a là rien à citer en fait de vins, mais bien la matière d'un commerce considérable et lucratif dans le raisin de *Thomery* dit chasselas de Fontainebleau.

Vallée de la mer du Nord. — Le *Haut-Rhin* produit peu de vins rouges. Les blancs de *Kitterlé*, près de Guebwiller, le *Turckheim*, sont fermes, secs, spiritueux et d'un goût de noisette agréable. Les Allemands du Rhin, avant l'union des douanes prussiennes, achetaient beaucoup dans les deux départemens alsaciens, pour corriger, ou plutôt pour *avancer* leurs vins si âpres dans la jeunesse. Là, comme en d'autres lieux, le fatal système protecteur poussé à la rigueur a étranglé le commerce qui ne vit et ne prospère qu'avec de l'air et de la liberté. Dans le *Bas-Rhin*, on récolte à *Volxheim* et à *Molsheim* des blancs parfaits de bouquet et de sève. Les deux départemens font du vin de *paille* avec le raisin de l'espèce cultivée à Tokay.

La *Meurthe* a perdu des vins célèbres autrefois

par leur couleur et leur délicatesse. C'est l'histoire de la *Moselle*, département voisin. L'union des douanes allemandes a presque éteint le commerce d'exportation de ces deux départemens.

La *Meuse* exporte en Belgique la majeure partie des vins excellens récoltés à ***Bar-le-Duc***, ***Bussy-la-Côte***, ***Saint-Mihiel*** et ***Commercy***.

AFRIQUE, ASIE, AMÉRIQUE. — *Afrique*. — Si nous quittons momentanément l'Europe pour jeter un coup-d'œil rapide sur le reste du globe, nous ne trouverons qu'un seul point de l'Afrique où la vigne soit cultivée en grand : le *Cap de Bonne-Espérance*. Ces vignobles sont de création hollandaise, mais les Anglais les ont fort étendus, et l'on prétend qu'ils en tirent maintenant une grande quantité pour la consommation européenne. Le petit vignoble de *Constance* produit l'un des meilleurs vins connus ; c'est un vin liquoreux sans excès, doux, fin, spiritueux, et d'un bouquet extrêmement suave ; on lui attribue de merveilleuses qualités hygiéniques ; mais il ne se recueille qu'en petite quantité ; on se le dispute au Cap même, et il est très rare de l'obtenir en Europe par voie commerciale ; on ne peut avoir confiance que dans quelques flacons apportés par les amis des propriétaires, et reçus comme présent.

Les îles *Canaries* ont de beaux vignobles ; ils produisent des vins de liqueur extrêmement agréables et dont les propriétés toniques sont depuis long-temps

célébrées, surtout dans les romans anglais du dernier siècle. Quelques-uns de ces vins offrent beaucoup d'analogie avec le Madère; ils sont vendus comme tels dans toute l'Europe et dans l'Amérique du Sud, où il s'en fait un grand commerce.

L'île de *Madère* est une notabilité œnologique des plus élevées; elle produit une grande variété de vins; les deux qui sont en plus haute estime sont une espèce de *malvoisie* vraiment délicieuse, mais qu'il est difficile de se procurer intacte; puis le *blanc Sercial,* dit *vin sec de Madère,* qui réunit toute sorte de perfections. Comme on l'imite mal, les amateurs le reconnaissent plus facilement à la beauté de sa couleur légèrement ambrée, au ton général indiquant un peu de vieillesse, car il ne se vend que quelques années après la récolte, à une pointe imperceptible d'amertume qui ne déplaît pas, et que dominent d'ailleurs le spiritueux toujours bien prononcé et le bouquet caractéristique. Mais, mon Dieu! que de faux, que de ridicules, de plats, d'insipides Madères secs! Que de négocians croient de bonne foi vendre le vrai Madère, acheté fort cher, et qui n'est pas même bon Marsalla de Sicile! Que de mécomptes, lorsque cela se sert solennellement après le potage! Les Anglais qui font le commerce des vins, sont en général fort habiles, et entendent très bien cette difficile matière. Ils ont trouvé que les voyages ajoutaient singulièrement aux perfections du Madère, et les docks de Londres en renferment qui a été deux

fois aux Indes; c'est ce qu'ils appellent : *London particular.*

L'exportation directe se fait aux Indes, en Amérique et en Angleterre. Le produit total des récoltes est évalué à 150,000 hect., dont 35 à 40,000 sont livrés à l'exportation.

Asie. — L'Asie-Mineure, qui produisait autrefois tant et de si excellens vins, a perdu cette source inépuisable de richesses sous le régime orthodoxe turc, qui lui est presque aussi ennemi que le fisc l'est aux vins français. Les cultivateurs, à peu d'exceptions près, se bornent à sécher le raisin que le *Coran* ne défend pas. Il s'en fait et s'en consomme des montagnes ; c'est un des articles de commerce les plus importans de la contrée. Le *vin de Chypre* a joui d'une grande célébrité sur laquelle nous pensons qu'il vit encore ; car nous qui n'admettons pas volontiers sur parole les sublimités en matière de vins, il nous est arrivé à plusieurs reprises d'être peu content du Chypre le plus vanté. Dans le reste de l'Asie, la Perse est à-peu-près le seul pays qui ait un nom en œnologie. Ce nom est beau ! Le *vin de Schiraz* est bien toujours l'un des vins de liqueur les plus délicieux, les plus parfaits ; mais il constitue une curiosité fort rare pour les Européens, et n'est point un produit commercial.

Amérique. — Cet immense continent achète beaucoup de vin à l'Europe, et n'en produit qu'une très faible quantité. Les États-Unis ont voulu créer des

vignobles; mais, au témoignage de M. Lakanal, qui a habité le pays pendant 30 années, l'a souvent parcouru, et n'est rentré en Europe qu'en 1837, le peu de vins récoltés avaient, ou une saveur grossière de terroir, ou un goût désagréable de fruits : or, les citoyens de l'Union, d'un commun accord, paraissent avoir renoncé à une culture que semble repousser leur climat; les uns s'en tiennent au vin de France et de Portugal; les autres, par une singulière aberration d'esprit, couverts du saint drapeau de la morale, se sont mis à faire des sociétés dites *de tempérance*, où l'on ne se borne pas à proscrire l'abus du vin, mais où l'usage le plus modéré devient un crime. La bière, le cidre, liquides cependant bien innocens, sont également proscrits : c'est un fanatisme du genre le plus absurde, poussé à ce point, que, dans plusieurs de ces respectables compagnies, on a agité la question de savoir si le vin ne cesserait pas de figurer dans le saint sacrifice! Les *hommes de l'eau froide*, c'est ainsi qu'ils s'intitulent glorieusement, ont tellement multiplié, que dans beaucoup d'hôtels on ne trouverait pas un flacon de vin à quelque prix que ce fût. Cette incroyable manie, dans laquelle la politique pourrait bien entrer pour quelque chose, a fait invasion en Angleterre, où l'on assure que plusieurs milliers d'ivrognes ont été radicalement guéris par les sociétés de tempérance. Nous en félicitons les Etats-Unis, aussi bien que la Grande-Bretagne. Il faut donc accueillir avec défiance ce qui est dit pompeusement des *vignobles* des Etats-Unis dans quel-

ques livres d'œnologie. Le Mexique, qui, comme les autres possessions américaines de l'Espagne, a vu souvent la jalousie et la cupidité métropolitaines *arracher* de très beaux vignobles, les a replantés avec succès, et les cultive avec fruit depuis l'indépendance. Les vins du Mexique, sans être abondans et supérieurs, ont des qualités précieuses et surtout une riche *liqueur;* ils se rapprochent plus ou moins des vins d'Espagne d'où les plants sont originairement tirés; ils ne forment encore qu'une branche de commerce peu importante et tout-à-fait locale. Ceci s'applique aux Etats méridionaux qui cultivent la vigne partout où la température moins ardente permet de la planter.

— Après ce coup-d'œil général promené sur les contrées du globe qui offrent de l'intérêt sous le rapport de la production et du commerce, nous ne croyons pas devoir exposer les pratiques nombreuses usitées pour la conservation et le traitement des liquides; chaque producteur, chaque commerçant soutire, colle, remplit, met en bouteilles d'après son expérience et la nature des vins qu'il a à gouverner. Rien n'est absolu dans ces diverses opérations, si ce n'est la nécessité d'y apporter beaucoup de soins et d'intelligence, ce qui n'arrive pas toujours, et ce qui entraîne des pertes dont le total connu serait effrayant. Nous dirons seulement que le bouquet étant considéré comme la qualité la plus précieuse des vins fins, très volatile et fugitive de sa nature, il importe de n'en laisser échapper que ce qui ne saurait être main-

tenu ; l'opération du soutirage exige donc en certains cas une très grande attention. L'usage commence à s'introduire de faire passer le liquide d'un fût à l'autre par le moyen d'un soufflet qui le chasse. C'est Bordeaux qui a pratiqué d'abord ce procédé. Divers soufflets ont été proposés, les uns opérant par voie de pression, les autres en faisant le vide ; nous préférons le premier, toujours dans l'intérêt de la conservation du bouquet.

Les mélanges sont-ils une pratique permise ou coupable? Nous ne sommes pas casuiste, et la question ne nous paraît pas soluble, en ce sens, qu'il sera à jamais impossible d'empêcher les mélanges : si deux vins doivent gagner par leur union, nous ne voyons pas en quoi la morale la réprouverait. Ce qu'elle réprouve et ce que le commerce respectable ne se permet point, c'est de déguiser les imperfections délétères d'un liquide par l'addition de liquides plus énergiques ; c'est d'alcooliser les vins, les sucrer, les colorer ; c'est de presser les lies pour obtenir on ne sait quelle liqueur abominable qui, à l'aide de procédés plus ou moins habiles, devient potable pour les palais obtus, et n'a de nom dans aucune langue ; c'est ce mélange de pruneaux, de poiré, de bois de teinture, de litharge, d'on ne sait quoi encore, poisons infâmes que la police saisit trop rarement, et qu'elle fait verser dans les ruisseaux, au grand désespoir de malheureux qui boiraient dans cette coupe affreuse, si la gendarmerie n'était là pour re-

fréner de telles passions, la honte de l'humanité (1).

Ces faits déplorables et beaucoup d'autres sont la conséquence des taxes excessives qui pèsent de temps immémorial sur les boissons fermentées; taxes dont l'élévation nuit singulièrement au commerce, et qui sont peut-être moins odieuses au peuple par leur chiffre que par leur assiette, et surtout par le mode inquisitorial de perception. Sans doute des impôts sont nécessaires, et nous conviendrons volontiers que le vin est une matière éminemment imposable; mais il a été démontré mille et mille fois avec la plus irrésistible logique, que la surélévation des taxes com-

(1) La chimie fournit peu de moyens pour reconnaître les préparations nuisibles, parce que les précipités que donnent les réactifs varient avec l'âge, et en conséquence des proportions élémentaires si diverses dans les vins. Toutefois, il serait fort utile au commerçant et plus utile encore au consommateur, d'éprouver les vins par le *sous-acétate de plomb*, qui donne un précipité gris verdâtre, d'une teinte particulière dans les vins bien naturels. Le précipité est bleuâtre, quand la couleur a été forcée au moyen du bois de Campêche; bleu-indigo avec le bois de Brésil et les baies de sureau. Quelques gouttes d'éther sulfurique préparé à la *Vaumont*, et instillées dans un vin suspect, occasionnent instantanément un précipité noirâtre dénotant le mélange des substances métalliques, et la plus criminelle de toutes, l'oxide blanc de plomb. Pourquoi l'admirable science, science à prodiges, que l'on appelle chimie, ne travaille-t-elle pas à perfectionner, à étendre ces faibles moyens d'expérimentation? Ce serait à l'autorité à la mettre sur cette voie bienfaisante, au moyen de concours et de prix offerts à l'habileté de nos jeunes chimistes. Ensuite, la loi est évidemment trop indulgente pour les falsificateurs. Un empoisonneur public perd son liquide, auquel il ne tient guère; il est condamné à une faible amende, et passe quelques jours dans une prison commode, où il se console en supputant les gros bénéfices que lui a procurés son exécrable industrie.

promettait l'impôt, plus productif en raison de sa modération. Nous n'entrerons point ici dans le détail et dans la critique *des droits* multipliés qui se perçoivent sur les boissons, n'ayant pas mission de dire ce qui se trouve partout ; nous nous contenterons d'affirmer d'après les autorités les plus respectables, soit qu'on les cherche parmi les économistes théoriciens, soit qu'on invoque les plus habiles gens de pratique commerciale ; nous affirmons, disons-nous, que les droits d'entrée et d'octroi en particulier sont trop élevés, et donnent ainsi naissance à l'ivrognerie grossière des gens qui vont se gorger de mauvais vins aux barrières, aussi bien qu'aux sophistications les plus dangereuses. Dans toutes les villes où ces taxes ont plus de modération, le vin est livré plus naturel au consommateur, la débauche est moins fréquente, la consommation par individu est plus forte, la somme des recettes est proportionnellement plus considérable : assertions prouvées invinciblement par les travaux statistiques si précieux de notre savant ami M. L. Millot (1).

Sur la récolte totale en France, c'est-à-dire sur 40 et quelques millions d'hectolitres, le fisc atteint *seulement* 14,000,000 d'hectolitres ; et sur les 68,000,000 de fr. que produit l'impôt, *Paris paie le tiers !* Paris

(1) A la Croix-Rousse, où les droits sont faibles, la consommation est plus forte, et la recette plus considérable en proportion ; dans la commune de Lyon, au contraire, les droits sont plus forts, la consommation est plus faible. Ces faits authentiques sont d'autant plus concluans que les consommateurs les plus riches, ceux qui regar-

paie des droits quadruples de ceux qui frappent le reste de la France, taux moyen; Paris taxé à 11 fr. 55 c. de droit d'octroi par hectolitre, plus 8 fr. 80 c. de droit d'entrée, total 20 fr. 35 c., ou en d'autres termes 50 à 75 p. 0/0 de la valeur de certains vins, et 150 p. 0/0 de la valeur de certains autres! Le travailleur qui consommerait régulièrement un litre de vin par jour, et il est prouvé que cette quantité est nécessaire pour lui donner la force de travailler avec fruit, paierait ainsi un impôt annuel de 74 fr. 27 c., ce qui, joint à la somme d'achat, forme une dépense hors de proportion avec le taux moyen des salaires. Indépendamment donc des autres intérêts gravement compromis par ces faits, l'intérêt commercial est visiblement affecté, le commerce est jeté dans des voies anormales et s'agite sans cesse dans des crises rui-

dent moins au prix du vin, habitent la cité lyonnaise. Voici la démonstration.

	Quot. du droit.		Consom. p. hab.
La Croix-Rousse. .	» fr.	85 c. .	281 litres.
La Guillotière. . .	1	25 . .	259
Vaise	1	50 . .	235
Lyon	5	50 . .	152

D'autres chiffres viennent corroborer ceux-là, qu'on pourrait être tenté de croire fortuits, et résultats accidentels de mœurs ou de besoins locaux.

	Paris	20	35 . .	115 litres.
Dép. de l'Aisne.	Soissons	1	55 . .	204
Dép. de l'Aisne.	Laon	2	35 . .	139
Dép. de l'Aisne.	Saint-Quentin . .	6	» . .	34

Cela est-il assez clair? Pourquoi donc alors résister avec tant d'opiniâtreté au vœu public et aux démonstrations arithmétiques, si bien d'accord avec les vrais intérêts du trésor, du commerce, des communes, des consommateurs?

neuses. Que de tracasseries, de querelles, de procès ! que de fatigantes formalités ! quelles montagnes de paperasses ! que de temps perdu aux barrières, en courses, en réclamations !

Les difficultés du jaugeage viennent s'ajouter à toutes les tribulations du commerce. La capacité des vases vinaires varie dans nos vignobles jusqu'à l'absurde. Non-seulement chaque localité fabrique ses fûts suivant ses vieilles habitudes, mais encore chaque tonnelier a sa mesure à lui, et il la reproduit, sa vie durant, avec la plus imperturbable uniformité, en sorte que le consommateur ne sait jamais ce qu'il achète, et que le commerçant ne le sait qu'à-peu-près. Le fisc, plus prudent et meilleur mathématicien, *mesure ;* et Dieu sait l'armée de commis, les pertes de temps, les erreurs ! On a proposé le moyen très simple de remplacer ce mode par la pesanteur calculée sur le déplacement de l'eau. La pesanteur spécifique du vin étant donnée, rien ne serait plus facile et plus rapide. Mais on ne peut espérer de longtemps encore une substitution aussi favorable au commerce sans être nuisible au trésor, et il faut se borner à demander que la loi sur les mesures métriques soit appliquée rigoureusement à la tonnellerie.

Un autre fléau commercial qui pèse sur ce grand centre de consommation appelé Paris, c'est l'assimilation étrange faite par le fisc, de la *bouteille*, vieux vase de contenance capricieuse, dont le nom et l'usage, entrés profondément dans les mœurs populaires, sont peut-être impérissables; cette assimilation

de la bouteille au litre, de la demi-bouteille au demi-litre, est au moins déraisonnable, car la différence est de 12 à 15 p. 0/0. Déjà, l'hectolitre en bouteilles paie 8 fr. 30 c. de plus que l'hectolitre en cercles, moyen, dit-on, d'atteindre les vins de prix, et qui n'atteint rien du tout comme on va le voir. C'est ainsi que les vins de Bordeaux expédiés à Paris dans le verre, paient le double du vin en cercle, ce qui nuit beaucoup au commerce de Bordeaux déjà fort maltraité sur d'autres points. Une seule pièce de Bordeaux expédiée en bouteilles paie autant de fret que *quatre pièces en cercle!* Les verriers sont privés de vendre, les ouvriers et emballeurs perdent un travail lucratif, les marchands manquent l'écoulement de leurs bois et planches. Ajoutons qu'en chemin les bouteilles demeureraient intactes, tandis que les fûts paient un droit fréquent aux friponneries des voituriers. Veut-on savoir le beau profit que cette mesure tracassière donne au Trésor? Le Trésor perçoit *une centaine de mille francs* au plus sur les vins en bouteilles, tandis qu'il compte *par millions* quand il s'agit des vins en cercle. Cette pauvre recette ne compense pas à beaucoup près les pertes énormes et de toute nature qu'elle fait peser sur le commerce.

Progression des droits sur les vins à Paris depuis l'an VII.

	En cercles. Hectol.		En bout. Hectol.	
27 vendémiaire an VII. Création de l'octroi. . . .	5 f.	50 c.	5 f.	50 c.
Novembre 1799.	6	60	6	60
22 août 1802, augment. pour le canal de l'Ourcq.	7	85	7	85
21 sept. 1803, remplacement de l'impôt mobilier.	13	50	16	»
4 mars 1806, pour le pavé de Paris	16	60	16	50
24 avril 1806, nouveau droit du Trésor.	17	50	20	»
25 nov. 1808	19	50	22	»
10 fév. 1811, embellissement de Paris	21	»	26	»
5 janv. 1813.	23	»	26	»
16 août 1815	27	»	28	60
29 déc. 1815, diminution des droits du Trésor . .	24	50	25	60
28 avril 1816, augmentation *id.* *id.*	28	05	34	10
25 mars 1817.	30	80	34	10
18 août 1817	28	05	34	10
23 déc. 1818	29	40	34	10
31 déc. 1822	23	10	33	»
1 janv. 1831.	17	60	17	60
17 août 1832	20	35	28	60

Quelle législation fiscale fut jamais plus capricieuse et plus tourmentée? Quelle absence de principes économiques elle révèle! Les motifs d'augmentation sont véritablement curieux.

On trouvera dans les divers manuels qui ont été publiés sur le commerce des vins, les tables de calculs pour le jaugeage, aussi bien que les mille dispositions légales, toutes plus ou moins minutieuses et tracassières qui régissent les variétés de commerçans en vins. Cette législation confuse s'est formée d'ordonnances ministérielles successives et d'arrêtés de préfectures qui se croisent à l'infini et souvent se contredisent.

Résumons en peu de mots la pensée qui nous a guidés dans la rédaction de cet article.

La France est un pays essentiellement vinicole; ses

sables, ses déserts, ses crêtes de montagnes, ses rochers même ont été convertis en vignobles qui donnent les produits les plus délicats et les plus parfumés du monde; d'une légèreté, surtout, qui les rend inoffensifs, et les fait rechercher sur tout le globe. Leur prix variant de 10 à 100 fr. l'hectolitre, peut être compté en moyenne à 17 fr., eu égard aux proportions qu'occupe chaque qualité relativement aux autres. La valeur totale s'élèverait donc sur ce prix à 600,000,000 de fr., valeur que la fécondité spéciale du sol serait capable de doubler, si de plus larges débouchés s'ouvraient à une production aussi splendide.

Cependant cette production est en souffrance, et le commerce auquel elle donne lieu est gêné et rétréci.

Les causes de cet état fâcheux sont multiples, et réagissent les unes sur les autres.

Au-dessus de l'opinion publique toujours fortement prononcée à cet égard, l'opinion des économistes, des hommes d'État les plus habiles s'élève contre l'exagération des taxes qui pèsent sur la production et le commerce des vins. Le mode de perception est vexatoire à un tel point, que tout autre produit de constitution moins robuste eût été étouffé depuis long-temps, si on l'eût assujettit au même régime financier.

Le système dit protecteur, en repoussant les produits industriels des nations alliées, ne leur a pas permis d'acheter nos vins et spiritueux qu'elles ne

pouvaient payer qu'avec leurs produits, ou avec le numéraire qu'elles achètent et ne peuvent acheter qu'avec ces mêmes produits de leur industrie locale. Elles ont fini par contracter d'autres habitudes; elles se sont fait de misérables boissons, ou bien, elles ont créé des vignobles où jamais on n'eût songé à cultiver la vigne.

La France ne développant point sa richesse naturelle s'est jetée dans des voies d'industrie peu sûres et fécondes en crises ruineuses.

L'industrie des fabrications vineuses a fait de déplorables progrès aux dépens de la santé publique. Le vin vrai et pur, le vin nécessaire à l'homme qui travaille, est à la portée seulement des familles aisées; les femmes, les enfans du peuple n'en boivent point; les ouvriers se dérangent de leurs travaux pour en boire irrégulièrement, et privent le trésor de recettes certaines en se livrant hors barrière à cette consommation transformée en débauche.

Quelle conclusion tirer de ces faits dont la certitude est si clairement établie, que leur seule énonciation ressemble à des lieux communs?

1° Simplifier l'impôt, l'abaisser, le réduire graduellement et avec prudence, pour faire rentrer la consommation dans son état normal.

2° Adopter les principes d'une politique commerciale plus large et plus libérale; ouvrir graduellement le marché national à nos alliés, pour qu'ils nous ouvrent le leur, corrélation de causes et d'effets que l'ignorance ou les préventions de bonne foi peuvent

nier, mais qui est d'une certitude logique aussi démontrée que vérité peut l'être.

Alors, et seulement alors, l'industrie et le commerce des vins reprendront une marche prospère et progressive, au grand profit de la richesse nationale, de la santé et de la morale publiques.

CHAPITRE III.

Nomenclature et classification des grands vins de Bourgogne (1).

Les vins distingués de la haute Bourgogne se récoltent sur la droite de la grande route qui conduit de Dijon à Châlons-sur-Saône ; tous ceux qui viennent sur la gauche sont, sans exception, des vins plus ou moins communs. Le voyageur qui parcourt cette route a la certitude, en se faisant nommer les villages qu'il aperçoit à droite, d'entendre prononcer des noms chers aux gourmets.

Mais sur ce point encore, il y a de notables différences dans la qualité des vins ; les plus estimés, les meilleurs se rencontrent vers le centre de la montagne dont la grande route est la base : les qualités vont ensuite en s'amoindrissant, à mesure que l'on s'éloigne, soit pour monter, soit pour descendre : ainsi, en gravissant le vignoble de la base au sommet, on le parcourt d'abord dans ses qualités inférieures ; arrivé à moitié chemin, on est dans les crus les plus

(1) La maison Bouchard, père et fils, de Beaune (Côte-d'Or), qui nous a communiqué les notes sur lesquelles nous avons rédigé cette nomenclature, est une des plus anciennes et des plus honorablement connues de la Bourgogne.

distingués, et si l'on continue à s'écarter du centre, toujours en montant, on retrouve les vins d'une valeur moindre ; en résumé, les premiers en tête de tant de vins de belle qualité sont ceux qui se récoltent à mi-côte : *in medio virtus.*

Le classement des vins de Bourgogne est facile : en établissant deux catégories bien distinctes et en y groupant les produits qui leur appartiennent, on arrivera à un résultat assez clair.

D'après cette première donnée les vins de haute Bourgogne se divisent en deux classes bien distinctes : *les vins de la côte de Nuits* et *ceux de la côte de Beaune.*

Les premiers sont corsés, forts et vineux ; les seconds sont fins, friands et délicats ; nous commencerons notre étude par les vins de la côte de Nuits.

Vins de la côte de Nuits. — Là comme ailleurs les noms des vins varient comme les noms des communes, et chaque commune subdivise son territoire de telle sorte que chaque parcelle de terre a son nom et son classement.

Sur cette dernière échelle, il serait excessivement difficile de faire un travail complet ; et l'on pourrait écrire des volumes, sans émettre des connaissances bien importantes. Nous nous occuperons donc de nommer les crus qui présentent une importance suffisante.

Les principaux vins de cette côte sont : ***Romanée, Chambertin, Latache, Richebourg, Saint-Georges, Vosne, Nuits, Prémeau, Chambolle, Morey, Clos de Vougeot.***

Autour de chacun de ces crus, se trouvent groupés une quantité considérable d'autres vins qui en approchent plus ou moins, sans les atteindre, pour la qualité; je m'abstiendrai de les énumérer.

Les vins de la côte de Nuits, je veux dire les onze espèces que je viens de nommer, ont un goût commun entre eux, et qui les distingue des autres grands vins de Bourgogne; ce goût particulier peut se comparer plutôt à celui des Bordeaux qu'à tout autre; et pourtant il a plus de vinosité. Ces vins laissent, comme les Bordeaux, une certaine sécheresse au palais et un bouquet un peu enveloppé qui ne se saisit au premier abord que sous un aspect un peu liquoreux. Ce sont des vins forts, corsés, pleins de feu qui présentent des garanties de solidité. Ils ont, à l'état de santé, une amertume assez prononcée qu'il ne faut pas confondre avec le goût d'amer que contractent les vins malades et qui est des plus désagréables.

L'une se fait sentir et disparaît de suite à la dégustation; l'autre reste attachée à la bouche et produit une sensation pénible.

Lorsqu'ils ne sont pas encore vieux, ils ont une saveur alumineuse qui flatte peu, mais que l'âge fait disparaître entièrement.

Ces vins demandent en général à être bus vieux, car ils sont rarement bons avant les sept ou huit ans qui suivent la récolte; jusqu'à dix et douze ans ils gagnent en qualité; parvenus à cet âge, ils sont à l'apogée de leur bonté et n'ont d'autres chances que celle de décliner. Pourtant il faut le dire, ils peuvent

garder long-temps le haut degré de perfection où douze années de cave les ont amenés, et l'on citerait un nombre infini d'exemples de vins de la côte de Nuits ayant atteint vingt et trente ans, pourvus encore de leur qualité excellente : ce sont les produits d'années exceptionnelles dans des conditions d'encavage très avantageuses.

Les vins de la côte de Nuits ont, comme nous venons de le dire, un goût particulier qui les fait distinguer facilement de ceux de la côte de Beaune; mais il est très difficile de les distinguer entre eux; cela ne peut se faire que par comparaison de qualités. Il est à-peu-près impossible de déterminer par la dégustation si un vin appartient au cru de Romanée ou à celui du Chambertin, à moins qu'on ne les ait l'un à côté de l'autre. Si les connaisseurs, ou du moins ceux qui se donnent ce nom, savaient combien les nuances de qualités sont difficiles à saisir, ils se hasarderaient rarement à désigner les crus. Il n'y a guère que les gens du sol qui puissent s'y reconnaître, et encore est-il très facile de les induire en erreur, surtout depuis l'introduction du procédé *Chaptal* qui donne à tous les vins indifféremment une saveur commune : je parlerai plus tard de ce moyen d'opérer.

Pour terminer ce qui regarde les vins de la côte de Nuits, voici le classement de qualité qui me paraît le plus propre à éclairer le consommateur :

1°	Romanée, Chambertin, Latache, Clos de Vougeot,	en première ligne, le prix de ces quatre espèces est à-peu-près le même.

2°	Richebourg, Saint-Georges, Vosnes,	en seconde ligne; leur prix est de 5 p. cent au-dessous de celui des précédens.
3°	Nuits, Prémeau, Chambolle, Morey,	en troisième ligne; leur prix est de 5 p. cent au-dessous de celui des précédens.

Il nous paraît impossible de donner un prix déterminé et invariable pour chacun de ces vins; car le prix varie comme la qualité de chaque année. Sur ce point, comme sur beaucoup d'autres, il faut que le consommateur ait confiance dans les gens auxquels il s'adresse. Voici ce que je lui conseille comme le moyen le plus sûr et le plus sage pour avoir de bons vins de Bourgogne : de s'assurer de la moralité d'une maison de commerce du pays, car il faut s'adresser sur les lieux mêmes; de désigner le prix qu'il veut mettre à son vin, l'année qu'il choisit sans s'embarrasser du nom trop particulier qu'il portera; par-dessus tout, de laisser le négociant libre dans son choix. En Bourgogne, on ne se fera généralement pas scrupule d'expédier un vin d'un cru distingué pour celui d'un autre; mais l'année sera presque toujours respectée. Sous ce rapport, le commerce du pays a conservé une probité qu'on ne peut trop louer.

Vins de la côte de Beaune. — Comme il n'est guère possible en matière de vin de juger autrement que par comparaison, je continuerai comme j'ai commencé. J'ai rapproché les vins de la côte de Nuits des vins de Bordeaux; je comparerai *ceux de la côte de*

Beaune aux vins de Champagne, et je m'efforcerai de faire ressortir leur analogie.

Quand je dis que les vins de la côte de Beaune ont de l'analogie avec les Champagnes, je veux parler de certains crus seulement, de ceux qui brillent par leur finesse et non par leur vinosité. Ainsi je ne prétends pas dire que les vins de Beaune, tels que *les Clos-du-Roi*, *les Theuron*, *les Marconet*, etc., soient très ressemblans aux *Bouzi* ou autres du même pays; mais bien, par exemple, que les *Volnay* qui, en définitive, sont la gloire et la richesse de cette côte, ont un grand rapport avec les vins que j'ai nommés plus haut; c'est la même finesse, le même parfum que les uns comparent à la framboise, les autres à la violette, et qui, selon moi, est une combinaison délicieuse de ces deux parfums. J'ajouterai encore à mes comparaisons, car une fois dans ce domaine tout est permis, j'ajouterai que la saveur combinée de la pêche et de la prune reine-claude, toutes deux à l'état de parfaite maturité, peuvent donner une idée assez juste du goût et du bouquet des vins de Volnay, quand ils ont atteint l'âge où ils peuvent être bus. Ce que j'ai dit pour les *Volnay*, je ne puis que le répéter pour les *Pomard*, les *Monthélie* et les *Chassagne*; le Chassagne a un goût de terroir assez marqué. Entre tous ces crus d'élite, c'est un goût commun, avec des nuances très déliées dans la finesse et la vinosité.

Il y a dans la côte de Beaune un vin, le *Corton*, qui arrive en première ligne et marche de pair avec

les *Santenot* (1). Ce vin est le premier cru du climat d'Alone, et joue le même rôle que *Santenot* à *Volnay*. Le plus fort et le plus vigoureux de cette côte, il est très estimé et fait une concurrence très légitime aux *Romanée*, aux *Chambertin*, sur lesquels, dans certaines années, on le voit primer. Il participe par la nature de sa position à quelques-uns des avantages des vins de Nuits et à tous ceux de la côte de Beaune dont il fait partie : il sert d'intermédiaire entre les deux espèces.

Les vins de Beaune proprement dits sont les vins produits par les coteaux qui avoisinent la petite ville de ce nom. Ils ont une grande valeur et rendent d'immenses services au commerce du pays. Ce territoire étant fort étendu, contient des qualités très diverses, et sous ce nom on peut fournir, sans qu'il y ait la moindre fraude, des vins très ordinaires et des vins très remarquables. Cette observation d'ailleurs s'applique à tous les vignobles, mais Beaune est de tous celui où on peut le mieux se convaincre de sa justesse.

Les produits de Beaune ont du corps et de la vinosité, mais moins de finesse que ceux de Volnay. Leurs prix varient grandement (de 100 à 400 fr. la pièce de 228 litres).

L'opinion des gourmets, conforme à la qualité et à la valeur réelle de ces vins, leur assigne à chacun la place qui suit :

(1) Premiers crus de *Volnay* qu'il ne faut pas confondre avec les *Santeney* qui ne sont qu'un vin grand ordinaire.

1°	Corton, Volnay, Pomard, Beaune, Chassagne,	Grands vins de Bourgogne.
2°	Savigny, Monthélie, Aunay, Santeney,	Grands ordinaires de Bourgogne.
3°	Mercury, Givry,	Ordinaires de Bourgogne.

Les deux dernières espèces citées sont des vins qui ont un certain débit et une importance assez marquée comme vins d'ordinaire. Ce sont, à mon avis, des vins assez maussades et fort plats, mais qui ont l'avantage de posséder une belle couleur, de très bien supporter l'eau, et de plus le grand mérite d'une solidité à toute épreuve. Ils se récoltent en très grande abondance, ne sont pas chers, et, pour qui vise à l'économie, ils sont d'une très grande ressource. Leur saveur est agréable et leur qualité moyenne préserve le connaisseur des excès.

Vins blancs de la haute Bourgogne. — Ces grands vins jouent un rôle assez important dans le commerce ; leur production est cependant si restreinte que peu de mots suffiront pour mettre le lecteur au courant de leurs différentes nuances.

Il n'y a véritablement en haute Bourgogne que deux espèces de vins blancs qui méritent d'être cités, ce sont les *Montrachet* et les *Meursault*. Les autres sont si ordinaires que leur seul mérite est de pouvoir rivaliser avec les *Châblis*, vins agréables à la vérité, mais sans vertu particulière et dont la consommation

est toute parisienne. Or, bien que je considère Paris comme le foyer des connaissances et des lumières, j'en excepte pourtant les connaissances en vins qui y sont à-peu-près nulles. On trouverait aujourd'hui plus facilement vingt connaisseurs dans une petite ville de la Belgique qu'un seul dans la capitale de la France. L'état nomade d'une certaine partie de la population qui change de domicile tous les six mois, l'ébranlement constant que ressentent les caves à cause du passage continuel des voitures et le voisinage des fosses et des égouts, tout concourt à ce que ni les vrais connaisseurs ni les bonnes caves ne puissent se former.

La réputation des *Châblis* est donc plutôt due à la promptitude de la consommation qu'à leur véritable qualité.

Le *Montrachet* est le premier vin de la haute Bourgogne; sa qualité est telle qu'il surpasse en valeur les meilleurs vins rouges du pays : sous ce rapport, le *Romanée*, le *Chambertin,* le *Clos de Vougeot*, lui sont inférieurs. Il a la saveur des vins du Rhin à un point extrême. Au bouquet seul, les connaisseurs ont un instant de doute; vienne la dégustation, et l'erreur est de peu de durée. Il a une vinosité très remarquable; c'est au point que les personnes qui n'en ont pas l'habitude le croient viné (mêlé à l'eau-de-vie) quand il est d'une bonne année. Sa couleur est un peu jaune; il est d'une grande solidité, quoique enclin, comme tous les grands vins blancs, à noircir au contact de l'air.

C'est un des vins dont la saveur est la plus attrayante, *qui rappelle son buveur* et le grise sans l'incommoder. Il est très diurétique et ne charge pas l'estomac ; il lui donne au contraire une activité prodigieuse.

Sa production est fort restreinte, et le sol peu étendu, où on le récolte est la propriété de trois ou quatre personnes ; la maison de commerce qui en possède le plus est la maison *Bouchard père et fils,* de Beaune (Côte-d'Or).

Ce vin ne peut être expédié qu'aux approches de l'hiver ; il est important qu'il séjourne dans la cave du négociant pendant un an au moins, pour y être soumis à de nombreux soutirages qui chez toute autre personne occasionneraient de trop grands embarras.

Le *Bâtard* ou Chevalier Montrachet est le produit des vignes qui entourent le *Montrachet ;* il approche de ce dernier, autant qu'une deuxième cuvée approche d'une première ; souvent même il arrache sa barre de bâtardise et se donne des apparences de légitimité qu'il soutient à merveille, s'il est jugé à la même table que le *Montrachet* le plus pur d'origine. Ces vins sont de longue durée et de très grande solidité : rien en Bourgogne ne leur est comparable sous ce rapport.

Le *Meursault*, plus modeste, tient cependant une place très distinguée parmi les vins blancs ; son goût de noisette lui donne une originalité qui affriande le

buveur; plus léger que le *Montrachet*, il a des charmes pour les cerveaux irritables qu'il ne surexcite pas trop. En vieillissant, il acquiert une finesse que les vins rouges ont de la peine à atteindre; il se classe comme tous les vins rouges, en première, deuxième, troisième cuvée. Les premiers sont la *Combette* et le *Santenot* blanc; ils ont la même valeur que le *Volnay* dont ils sont les plus proches parens.

Disons, avant de terminer sur les vins blancs, que la côte de Nuits et la côte de Beaune fourmillent de basses qualités de ces vins, selon les crus où ils sont récoltés. Ils sont généralement employés à la fabrication des vins mousseux. Jamais ils ne peuvent avoir une grande perfection, car, à l'exception de Montrachet et de Meursault, les belles expositions sont occupées par les vins rouges et il ne reste aux vins blancs que les climats dédaignés par les autres. Voici les noms des vins blancs de la haute Bourgogne qui ont quelque importance commerciale, il sont classés selon leur qualité:

Montrachet,
Chevalier-Montrachet,
Blagny,
Meursault,
Buxy.

Puisque je parle des vins blancs, je ne puis me dispenser de dire un mot sur *les vins mousseux de Bourgogne*. Ces vins jouent si bien leur rôle de *Champagne* que les connaisseurs y sont la plupart du temps attrapés; c'est une plaisanterie trop exploitée par les commis-voyageurs Bourguignons et Cham-

penois qui souvent se trompent, en s'offrant l'un pour l'autre de ces deux vins et sans qu'eux, gens du pays, puissent s'y reconnaître. Dans le principe de la fabrication (1) bourguignonne, en 1825, la nuance entre ces vins était très sensible, parce qu'en étant à son école, le commerce employa des vins supérieurs qui donnèrent aux mousseux une vinosité exagérée : de là cette réputation de *casse-tête* qu'ils ont conservée jusqu'à ce jour et qui, selon nous, ne devait durer qu'une année; car les fabricans, voyant l'inconvénient, y ont remédié de suite, en employant des qualités inférieures qui, tout en leur faisant gagner beaucoup plus d'argent, satisfaisaient mieux le goût des consommateurs.

L'usage des vins blancs, comparé à celui des vins rouges, nous suggère quelques réflexions qui ne sont pas sans intérêt pour les consommateurs. Généralement et à Paris surtout, à prix égal, les vins blancs sont supérieurs aux vins rouges ; la première raison de cela, c'est que leur consommation restreinte leur donne moins de valeur ; la seconde, c'est que, naturellement sujets à la fermentation, ils sont moins susceptibles d'être travaillés. Au moindre mélange, ils se mettent en mouvement et peuvent rompre pièces et bouteilles. Ces inconvéniens, joints à la facilité d'avoir à bas prix d'assez bonnes qualités, empêchent le commerce d'employer pour ces vins l'espèce de

(1) Nous employons le mot *fabrication* avec intention parce que tous les vins mousseux, sans exception, sont des vins travaillés et n'ont jamais cette qualité en nature.

brassage que subissent généralement les vins rouges ordinaires que l'on boit chez les restaurateurs de Paris, et qui les rend identiquement pareils chez tous. D'où je conclus que les vins rouges de Paris généralement travaillés sont inférieurs aux vins blancs. Avis aux consommateurs !...

J'ai promis de dire quelques mots d'un procédé qui joue un rôle important dans la fabrication du vin, et a rendu de grands services au commerce et aux consommateurs; je veux parler du procédé *Chaptal*. Il consiste simplement à mettre du sucre dans le vin. Mis à la cuve, le sucre développe la fermentation, détache plus de parties colorantes et augmente les parties alcooliques; ce qui fait acquérir au vin une couleur plus belle, une plus grande vinosité et un goût plus moelleux.

Mais toute chose au monde a son bon et son mauvais côté, et le procédé *Chaptal* suit en cela la loi commune; car à côté des avantages que je viens de citer se trouvent de fâcheuses conséquences : celle de nuire à la conservation, celle aussi grande de détruire le bouquet et de donner au vin un goût tellement uniforme qu'il est impossible au connaisseur le plus expérimenté de reconnaître le cru et l'année de ce qu'il boit. Que le consommateur se défie donc d'un vin trop agréable à boire et manquant de bouquet; car il n'est pas entièrement naturel, le procédé *Chaptal* l'a modifié.

Un point important des connaissances en vins est de reconnaître leur âge. J'ai fait bon marché de la

connaissance des crus ; et une personne qui distinguera bien un vin de la côte de Nuits de celui de la côte de Beaune en saura assez pour s'initier aux moyens de reconnaître l'âge des vins.

Règle générale. — Chaque année a un goût particulier ; c'est donc à reconnaître ces nuances d'années qu'on doit le plus s'appliquer.

Rendons le fait palpable par un exemple, et faisons depuis 1818 la nomenclature raisonnée de toutes les années remarquables qui ont favorisé la Bourgogne, et donnons à chacune d'elles le cachet qui lui est propre.

1818. Ces vins ont un goût d'herbe, de vert qui donne une grande facilité pour les reconnaître.

1819. Doués d'une extrême vinosité, ces vins ont contracté un goût de fermentation, une saveur piquante à laquelle il est difficile de se tromper ; ils sont très forts en couleur.

1822. Ces vins sont légers, délicats, peu en couleur. La Bourgogne a rarement produit aussi bon.

1825. Vins forts, violens, foncés en couleur ; noirs et épais, ils sont à peine buvables aujourd'hui malgré leur dix-sept années d'âge.

1826. Vins légers, mais dominés en apparence par un goût de moisi qui n'était autre chose que celui du raisin brûlé par le soleil.

1827. Vins froids, très francs de goût ; c'est à cette extrême franchise qu'on doit les reconnaître.

1832. Ces vins, comme les 1819, ont un goût de fermentation très prononcé. Ils sont très durs, ont

peu de bouquet et ne sont bons que dans un âge très avancé.

1834. Ce sont des vins ayant la finesse, la délicatesse et le bouquet de 1822; mais ils ont en outre comme le 1826 le goût de brûlé qui les caractérise on ne peut plus.

1840. Ils sont très francs de goût, avec un bouquet agréable, mais n'ont pas comme vinosité les ressources de 1834.

Je n'ai rien de plus à dire sur les années des vins. Si je n'ai rien dit de ce qui précède 1818, c'est qu'il reste trop peu de ces produits même dans les meilleures caves. La Belgique, terre classique des véritables amateurs, possède dans ses vastes celliers des provinces de Liège et de Hénaut des vins de 1811 et 1815. Ces vins sont encore bons à la vérité, mais ce sont de rares exceptions.

Je n'ai fait mention ici que des principales années de la haute Bourgogne, parce que les amateurs ne conservent pas les vins des années médiocres dans la crainte de les voir se détériorer ; ils les consomment de suite comme vins plus ou moins ordinaires : il est donc inutile d'entretenir le lecteur des produits de 1820—1823—1824—1828—1829 qui ont passé inaperçus et dont les premières cuvées ont été consacrées aux vins ordinaires, tandis que les cuvées secondaires ont fourni à la consommation des cabarets.

Les vins de la basse Bourgogne, d'une grande importance pour la consommation parisienne, ne nous offrent aucun cru qui soit digne d'être rangé dans les

grands vins de Bourgogne ; tous sont plus ou moins ordinaires.

CHAPITRE IV.

Classification des grands vins de Bordeaux.

La connaissance des vins précieux que possède *la France* et des lieux qui les produisent est tellement peu répandue *en France* que la majeure partie des consommateurs et même des marchands commettent chaque jour des fautes grossières sur les qualités des vins et sur les crus d'où ils viennent. C'est à tel point que les étrangers, beaucoup mieux instruits que nous-mêmes des richesses de notre sol, sont surpris de l'ignorance extraordinaire dans laquelle nous sommes à ce sujet, qu'ils se défient et sont souvent tentés de croire qu'on les trompe en leur offrant de certains vins. Ainsi, par exemple, il n'est pas rare d'entendre citer les vins de Beaune, de Saint-Julien, de Médoc, etc., comme si ces noms étaient ceux de clos particuliers ; tandis que Beaune est un chef-lieu d'arrondissement du département de la Côte-d'Or (Bourgogne), Saint-Julien, une commune du Médoc, et enfin le Médoc, une contrée qui renferme près de deux arrondissemens du département de la Gironde et produit des vins de toute qualité.

Une erreur pareille a lieu aussi pour les années, comme si le même cru produisait toujours d'excellens vins. Et pourtant quelle différence d'une année à l'autre pour les meilleurs crus !... Donnons un seul

exemple : A la fin de 1831, les vins de *Léoville*, récolte de 1829, furent vendus à raison de 350 fr. le tonneau, pendant qu'à la même époque ceux de la récolte de 1831 se vendaient 2,100 fr. le tonneau, et il en fut de même pour tous les grands Bordeaux.

Ces réflexions m'amènent à conseiller à ceux qui veulent faire des approvisionnemens de vins, de se rendre bien compte du cru d'où proviennent les vins et de quelle année ils sont ; ce qui nécessite de la part du vendeur beaucoup de probité et de la part de l'acheteur une confiance d'autant plus grande que souvent il est presque impossible de juger à la dégustation ce que deviendront certains vins ; il en est qui alors paraissent fort bons et très agréables et qui, mis en bouteilles, loin de s'améliorer, deviennent inférieurs et quelquefois se gâtent complétement ; ce sont surtout les vins frelatés, sophistiqués, tandis que d'autres, qui paraissent encore durs et peu agréables, tournent parfaitement et deviennent délicieux après quelques années de bouteille.

« D'après ces courtes observations, il est évident que l'on ne saurait mettre trop de soin, trop de prudence dans le choix de son fournisseur de vins, puisqu'il faut avoir en lui une confiance à-peu-près illimitée ; l'avenir du vin dépendant tout-à-fait de son origine et de l'année qui l'a produit, deux qualités que la dégustation ne peut souvent faire apprécier.

« Comme je ne veux parler avec quelque détail que des grands vins de Bordeaux, je dirai ici une fois

pour toutes aux amateurs que les vins des *Graves*, qui entourent Bordeaux, ceux de *Bourg*, une partie de ceux des environs de *Libourne* et surtout les vins communs du *Médoc*, leur fourniront de bons ordinaires.

« Nous passons donc immédiatement aux vins que l'on appelle dans le commerce *vins classés*. Ils sont récoltés sur la rive gauche de la Garonne et de la Gironde, dans le Médoc. Cette rive, dit l'excellent *Guide du voyageur à Bordeaux*, plantée en vignes si justement célèbres, n'a pas, en général, plus d'un quart de lieue de largeur; à cette distance de la rivière, on ne trouve plus que des landes incultes ou des vignes sans qualité, de sorte qu'à deux pas du terrain le plus précieux on se trouve dans un désert inhabité.

« Il y a cela de remarquable, qu'en partant de Bordeaux et en descendant le fleuve, il semble que la qualité des vins aille en augmentant depuis Blanquefort jusqu'à Margaux; là elle s'arrête pour recommencer à Saint-Julien, qui en est éloigné de plus de deux lieues et se continue jusqu'à Saint-Seurin-de-Cadourne, où l'on ne trouve plus que des vins sans distinction.

« On peut juger, d'après cela, que, quoique les vins fins soient répartis en classes, comme on n'a pu les assimiler que parce qu'on les paie le même prix, ce serait une erreur de croire que les vins de la même classe ont toujours un goût, une sève semblables; car, comme il y a dans chaque classe des vins

de différentes communes, ils ont, chacun, les qualités distinctives de la commune où ils sont récoltés.

« La première commune de Médoc est celle de *Blanquefort*. Les vins commencent à s'améliorer ; ils sont supérieurs aux Graves de Bordeaux, mais ils n'approchent pas de la sève du Médoc; il n'y a dans cette commune aucun cru classé.

« Vient ensuite la commune de *Ludon* dont les vins sont sensiblement supérieurs à celle de Blanquefort (on ne parle que de ceux venus dans la partie graveleuse de cette commune); on y trouve le *cru de la Lagune*, classé comme les premiers 4mes, et le *Château-de-Pommiers*, renommé en Hollande.

« La commune de *Macau*, dont la plus grande partie est en palus, n'offre que le cru de *Cantemerle*.

« Quoique plusieurs vins de cette commune aient une réputation en Hollande, ils se vendent cependant toujours au-dessous de la quatrième classe.

« La commune de *Labarde* suit la progression ascendante; on y trouve *Giscours*, troisième cru, et plusieurs autres qui vendent au-dessus des propriétés de Ludon et de Macau.

« *Cantenac* et *Margaux* vont de pair; ce sont les meilleures communes ; les vignes n'y produisent presque rien; mais c'est sans contredit le vin le plus délicat, le plus suave du département; on y voudrait seulement un peu plus de force et de vinosité.

« Le *Château-Margaux* et *Rauzan*, plusieurs seconds crus, et un grand nombre de troisièmes, prouvent la supériorité du sol de ces deux communes.

« Les plus petites propriétés sont presque toutes placées parmi les vins fins; les paysans mêmes qui sont ordinairement au-dessous des propriétaires, vendent à Margaux aussi cher et souvent plus cher que les grands propriétaires de Ludon et de Macau.

« Après Margaux, il y a une interruption et tout-à-coup les vins déclinent.

« La commune de *Soussans* ne vaut pas mieux que celle de Ludon; les vins y sont plus durs et n'ont pas ce bouquet distinctif; cependant les propriétés de M. le marquis d'Aligre et le bien du *Paveils-Bretonneau* sont élevés. Celui de Mme de Mons des Dunes est aussi fort apprécié.

« La commune d'*Aveins* n'offre pas un cru à citer; les vins y sont sans bouquet et sans finesse, ainsi qu'à Lamarque et à Cussac; il se trouve dans cette dernière commune des vignes dont la qualité se rapporte à celles de Saint-Julien, dont elles sont pourtant séparées par un vaste marais; ce sont celles de M. Phélan à *Sainte-Gême* et de M. Delbos à *Lanessan*.

« A *Saint-Julien* recommence la terre privilégiée qui produit des vins supérieurs. Ceux-ci ont peut-être un peu moins de délicatesse que ceux de Margaux, mais ils ne leur cèdent rien en bouquet, en arome, en agrément, et ils ont plus de force et de plénitude.

« Ici comme à Margaux, toutes les propriétés sont classées : 3 seconds crus, 3 troisièmes et plusieurs quatrièmes, attestent la supériorité de ces vignobles.

« *Saint-Lambert* et *Pauillac* touchent à Saint-

Julien ; on y remarque deux premiers crus : *Laffitte* et *Latour* ; deux seconds : *Mouton* et *Pichon-Longueville*.

« Les autres vignobles sont un peu inférieurs à ceux de Saint-Julien ; aussi en forme-t-on une classe à part à laquelle on assimile quelques propriétés de Saint-Julien, de Labarde et de Margaux.

« Enfin, *Saint-Estèphe*, quoique possédant des crus distingués, offre des vins qui, en général, ont moins de richesse qu'à Pauillac.

« On y trouve *Cos-Destournel* qui est second cru, Calon et Monrose dans les troisièmes, trois ou quatre autres grandes propriétés dont les vins sont assimilés à ceux de Pauillac ; mais les autres de la commune se vendent un peu au-dessous.

« On voit, d'après cet aperçu, que des vins de la même classe sont situés dans des communes parfois éloignées ; qu'aussi ils doivent être fort différens entre eux ; on en douterait encore moins si l'on était à même de se convaincre que même dans les mêmes communes, les propriétés limitrophes recueillent des vins qui souvent ont fort peu de rapports entre eux. Quoi qu'il en soit, on a choisi dans chaque commune les vins qui, autant que possible, devaient se payer le même prix, et c'est ainsi que se sont formées les classes.

Il serait impossible, dans une classification des grands vins de Bordeaux, de donner une nomenclature complète ; car autour des crus qui sont incontestablement les premiers, il s'en groupe une multitude

d'autres qui en approchent plus ou moins. Il nous suffit d'accepter les vins classés qui se répartissent en quatre catégories, avec une différence de prix qui est de la moitié, entre les premiers et les quatrièmes.

Les grands vins de Bordeaux ont donc été classés par les connaisseurs et par le commerce en premiers, deuxièmes, troisièmes et quatrièmes crus; il ne faut cependant pas croire pour cela que tous les vins faisant partie de l'une de ces catégories se ressemblent. Loin de là : entre les vins de la même classe, il y a souvent une différence très grande; ainsi, par exemple, entre le Laffitte et le Haut-Brion, le Château-Margaux et le Latour, aucune de ces similitudes que ferait supposer leur rapprochement. Ces quatre grands crus, les premiers des vignobles du département de la Gironde, produisent des vins, on peut le dire, tout-à-fait différens les uns des autres; chacun d'eux a des qualités soit sous le rapport de la robe ou de l'arome, qui le font préférer aux autres suivant le goût des amateurs; mais tous les quatre réunissent au plus haut degré à un bouquet, un arome des plus délicieux et des plus variés, un corps et une couleur admirables. Il serait fort difficile, pour ne pas dire impossible, d'expliquer le bouquet de ces vins, qui est d'une finesse exquise et dans lequel on croit reconnaître quelquefois une alliance de la violette à la framboise et autres parfums qu'on ne peut bien définir.

La différence entre les premiers et seconds crus n'est pas toujours très tranchée; il faut être connais-

seur et habitué à ces vins pour la reconnaître. Il y a des années où il arrive que quelques seconds crus bien réussis sont préférés à un premier qui n'a pas été aussi heureux. Il suffit pour cela qu'un vin ait été récolté quelques jours trop tôt ou trop tard, pendant un temps sec et beau ou un temps pluvieux, ou enfin qu'on l'ait laissé trop cuver, ou pas assez. D'après ces données, il est évident que, par suite des années et des soins donnés plus ou moins à propos, les vins d'un même cru diffèrent entre eux d'une manière extraordinaire.

Maintenant, quoique M. Louis Leclerc ait donné dans son étude très remarquable sur les vins français et étrangers, une nomenclature des grands vins de Bordeaux, nous allons la répéter ici avec la désignation des communes qui la produisent, dans l'espoir de voir enfin cesser les erreurs grossières qui se commettent tous les jours, non-seulement chez nos restaurateurs les plus renommés, mais encore dans les maisons particulières les plus opulentes.

C'est encore au *Guide du voyageur à Bordeaux* que nous empruntons cette nomenclature.

Quatre premiers crus.

Château-Margaux.	Commune	de Margaux	(Médoc).
Château-Laffitte.	*id.*	de Pauillac.	*id.*
Latour.	*id.*	de Pauillac.	*id.*
Haut-Brion.	*id.*	de Pessac (Graves des environs de Bordeaux.	

Onze seconds crus.

Rauzan.	Commune	de Margaux	(Médoc).
Mouton-Branne.	*id.*	de Pauillac.	*id.*

Léoville (Barton).	Commune	de St.-Julien	(Médoc).
Léoville (Lascazes).	*id.*	*id.*	*id.*
Léoville (Poiféré de Serres). .	*id.*	*id.*	*id.*
Gruau-Larose (ou Fonbedeau). . .	*id.*	*id.*	*id.*
Pichon de Longueville.	*id.*	de Pauillac.	*id.*
Durfort de Vivens.	*id.*	de Margaux.	*id.*
De Gorses.	*id.*	*id.*	*id.*
Lascombe.	*id.*	*id.*	*id.*
Cos-d'Estournel.	*id.*	de St.-Estèphe.	*id.*

Dix-sept troisièmes crus.

Le Château d'Issan.	Commune	de Cantenac	(Médoc).
Pougets, à M. Ganets. . . .	*id.*	*id.*	*id.*
Pougets, à M. de Chavaille. .	*id.*	*id.*	*id.*
Kirwan.	*id.*	*id.*	*id.*
MM. Becker.	*id.*	de Margaux.	*id.*
Palmers.	*id.*	*id.*	*id.*
Brown.	*id.*	*id.*	*id.*
Desmirail	*id.*	*id.*	*id.*
Malescot.	*id.*	*id.*	*id.*
Les héritiers de Lacolonia.	*id.*	*id.*	*id.*
Ferrière.	*id.*	*id.*	*id.*
Giscours.	*id.*	de Labarde.	*id.*
Langoa.	*id.*	de St.-Julien.	*id.*
Bergeron, aux héritiers Ducru.	*id.*	*id.*	*id.*
Lagrange.	*id.*	*id.*	*id.*
Calon-Ségur.	*id.*	de St-Estèphe.	*id.*
Monrose.	*id.*	*id.*	*id.*

Quatrièmes crus.

Cette classe se subdivise en premiers quatrièmes et seconds quatrièmes.

Onze premiers quatrièmes.

Talbot.	Commune	de St.-Julien	(Médoc).
M. Duluc aîné.	*id.*	*id.*	*id.*
Saint-Pierre, MM. Roullet et Galoupeau.	*id.*	*id.*	*id.*
Saint-Pierre, M. Bontemps du			

Barry.	Commune	de St.-Julien	(Médoc).
Le Château de Beychevelle. .	*id.*	*id.*	*id.*
Le Château de Carnets. . . .	*id.*	de St.-Laurent.	*id.*
Milon.	*id.*	de Pauillac.	*id.*
La Lagune.	*id.*	de Ludon.	*id.*
Dubignon.	*id.*	de Margaux.	*id.*
De Therme.	*id.*	de Cantenac.	*id.*
Durand.	*id.*	de Margaux.	*id.*

Vingt-sept seconds quatrièmes.

Milon-Mondavy.	Commune	de Pauillac	(Médoc).
Dubosecq.	*id.*	de St.-Julien.	*id.*
Canet, à M. de Pontet. . . .	*id.*	de Pauillac.	*id.*
Le Grand Puy.	*id.*	*id.*	*id.*
Bayes.	*id.*	*id.*	*id.*
Lynch.	*id.*	*id.*	*id.*
Veuve Ducasse.	*id.*	*id.*	*id.*
Mouton d'Armailhacq. . . .	*id.*	*id.*	*id.*
Batailley.	*id.*	*id.*	*id.*
Croiset, à Bayes.	*id.*	*id.*	*id.*
Cos-Labary.	*id.*	de St.-Estèphe.	*id.*
Lafon-Rochet.	*id.*	*id.*	*id.*
Tronquoy-Lalande.	*id.*	*id.*	*id.*
Monpeloup.	*id.*	de Pauillac.	*id.*
Libéral.	*id.*	*id.*	*id.*
Liversan d'Anglade.	*id.*	de St.-Sauveur.	*id.*
Perganson-Delarose.	*id.*	de St.-Laurent.	*id.*
Coutanceau.	*id.*	*id.*	*id.*
Poppe.	*id.*	*id.*	*id.*
Le Bosq.	*id.*	de St.-Estèphe.	*id.*
Les héritiers de Morin Saint-Courbian.	*id.*	*id.*	*id.*
Le comte Lynch.	*id.*	de Cantenac.	*id.*
Le marquis d'Aligre. . . .	*id.*	de Soussans.	*id.*
Le Paveil Bretonneau. . . .	*id.*	*id.*	*id.*
Lanessan.	*id.*	de Cussac.	*id.*
Cante-Merle.	*id.*	de Macau.	*id.*
La Mission (près Haut-Brion). .	*id.*	de Pessac (Graves des environs de Bordeaux).	

Les 4 1ers crus produisent en moyenne		de	390	à	480 tonn.
Les 11 seconds.	*id.*	de	660	à	850
Les 17 troisièmes.	*id.*	de	870	à	1,095
Les 11 1ers quatrièmes.	*id.*	de	530	à	645
Les 27 seconds quatrièmes.	*id.*	de	1,615	à	1,850
Soit... 70 crus classés, prod. en moyenne		de	4,065	à	4,920

Le tonneau bordelais est de 880 à 900 litres.

Il serait fort difficile, pour ne pas dire impossible, d'indiquer les différences qui existent entre les vins d'une même classe. L'on y trouve, au choix des amateurs, une très grande variété de bouquets. Je me bornerai donc à dire qu'il s'y trouve aussi des vins légers et corsés : ainsi, par exemple, il arrive le plus souvent que, dans les quatre premiers crus, les Haut-Brion et les Château-Margaux sont plus légers que les Laffitte et les Latour. Ce dernier est, sans contredit, le plus plein des quatre.

VINS BLANCS.

Les vins de Sauternes et de Barsac sont aux vins blancs de Bordeaux ce que sont les Laffitte, Haut-Brion, etc., aux vins rouges.

Premiers crus.

Sauternes.	Château d'Iquem.	Com. de Sauternes.	Arr. de Bazas.
id.	MM. Lafforie. . .	*id.*	*id.*
id.	Buireaud. . .	*id.*	*id.*
id.	Fock.	*id.*	*id.*
id.	Baptiste . . .	*id.*	*id.*
Bommes...	MM. Derts. . . .	Com. de Bommes.	*id.*
id.	Deyme. . . .	*id.*	*id.*
id.	Emérigon . .	*id.*	*id.*
id.	Lacoste. . . .	*id.*	*id.*
Barsac. . .	Mme de Saluce, à Coutel	Com. de Barsac.	Arr. Bordeaux.
id.	MM. Perneau. . .	*id.*	*id.*
id.	Beneau. . . .	*id.*	*id.*
id.	Caves.	*id.*	*id.*
id.	Journu. . . .	*id.*	*id.*
id.	Bridon. . . .	*id.*	*id.*

Preignac..	MM. Guillot-Duroy.	Com. de Preignac.	Arr. Bordeaux.
id.	Andrieux. . .	*id.*	*id.*
id.	Mme de Saluce. .	*id.*	*id.*
id.	MM. Montalier. .	*id.*	*id.*
id.	Guilhou. . .	*id.*	*id.*
id.	Dardes. . . .	*id.*	*id.*

Seconds crus.

MM. Dariste.	Commune de Blanquefort.
De Brices.	*id.*
Changeur.	*id.*

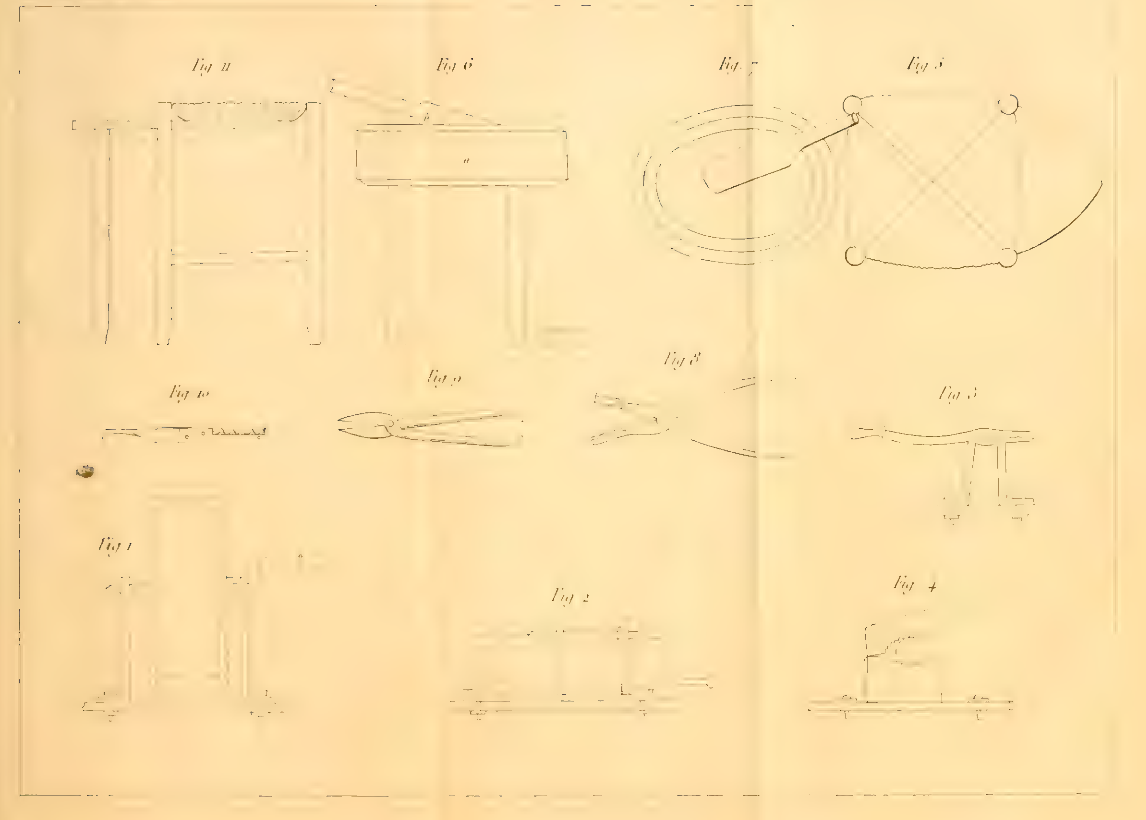
Troisièmes crus.

MM. Bouchereau-Carbonieux. . .	Commune de Villenave-d'Arnon, près Pessac.
Caves.	*id.*
Dupuch.	*id.*
Bastia	*id.*
Esse.	*id.*
Rondeau	*id.*
Saint-Bris.	Commune de Blanquefort.

Quatrièmes crus.

Sainte-Croix-du-Mont.	Commune de Sainte-Croix-du-Mont.
Cérons.	Commune de Cérons.

FIN.


Fig. 11
Fig. 6
a
b
Fig. 7
Fig. 5
Fig. 10
Fig. 9
Fig. 8
Fig. 3
Fig. 1
Fig. 2
Fig. 4

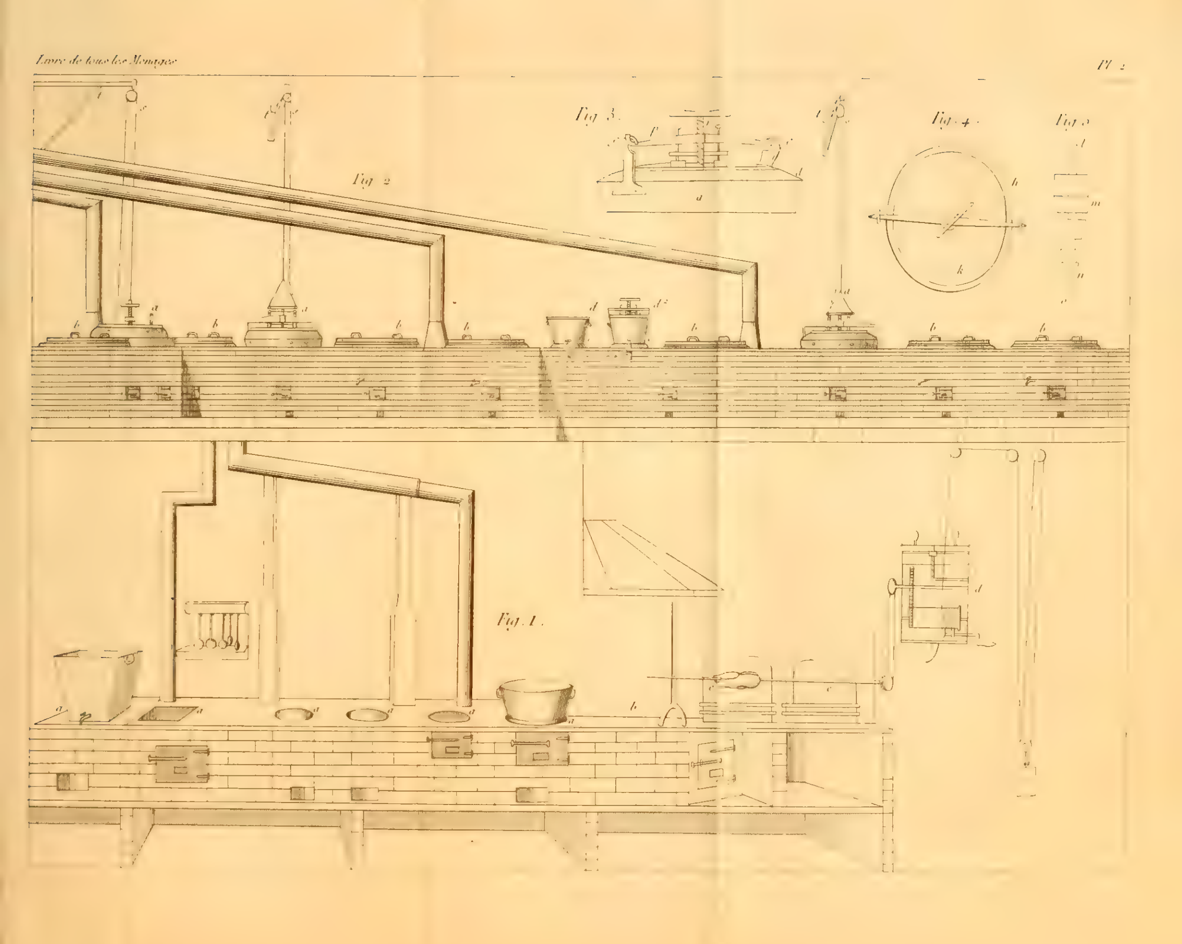

Fig. 3.
Fig. 4.
Fig. 5
Fig. 2
Fig. 1.

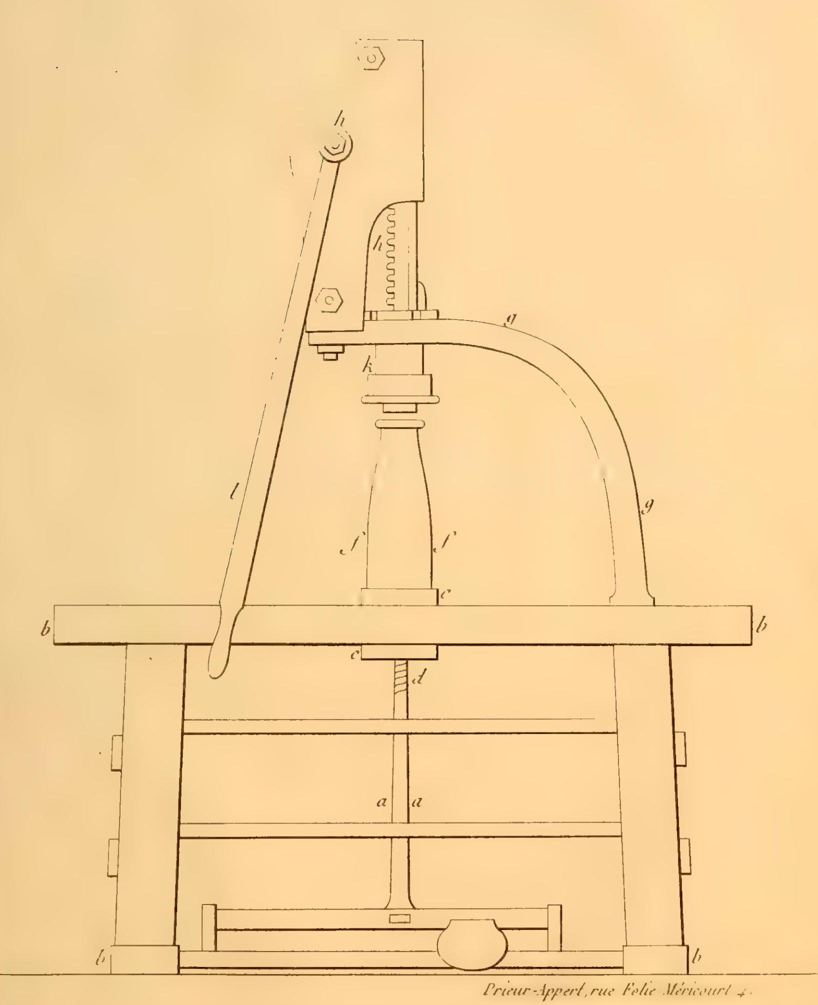
Fig. 2

Fig. 1

Fig 2

Fig 3

Fig 1



Prieur-Appert, rue Folie Méricourt 4.

TABLE DES MATIÈRES.

D.

E.

F.

G.

R.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

Description de la planche 5.

La batte, le tabouret et l'instrument pour mâcher les bouchons sont remplacés chez M. Prieur-Appert par la machine figurée à la planche 5.

b. b. b. b. est la table qui sert de support à tout l'appareil.

c. c. est un billot de bois qui s'abaisse ou s'élève sur le pas de vice *d*, de la tringle verticale *a. a.*, destiné à recevoir la bouteille à boucher *f. f.*

g. g. est une forte tringle de fer supportant l'appareil *h. h.*

k. est un cône tronqué et renversé en cuivre destiné à recevoir le bouchon.

Le bras de levier *l* élevé, fait entrer avec énergie le bouchon dans la bouteille *f. f.* par son abaissement.

IMPRIMÉ CHEZ PAUL RENOUARD,
rue Garancière, n. 5.

TABLE DES CHAPITRES.

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

ry.


BOSTON PUBLIC LIBRARY
3 9999 07770 219 7